pulpo a la gallega

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: karmela **Recetizador:** Rosa Maria Munu

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

yo suelo comprar el pulpo cocido congelado,y lo echo en agua hirviendo lo dejo 10 minutos desde que empieza a hervir lo escurro y lo presento en plato de madera le echo aceite de oliva sal gorda y pimenton

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kilo de pulpo congelado
- - Aceite de oliva
- Sal Gorda
- pimenton

Preparación:

Paso 1

se puede utilizar pimenton picante al gusto