

PULPO A LA GALLEGA

INGREDIENTES:

1 pulpo de 1kg
4 patatas medianas
1 cebolla
Unas hojas de laurel
Sal marina gorda
Pimentón dulce
Aceite de oliva virgen extra.

PREPARACIÓN:

Tomamos el pulpo y lo echamos al agua hirviendo con una cebolla, unas hojas de laurel y las papas o patatas con cascara, al momento de echarlo al agua lo asustamos 3 veces, esto es, lo metemos y lo sacamos 3 veces, de esa forma veremos cómo se encoje (se asusta). Lo dejamos cocer ya dependiendo el tamaño. En el caso de un pulpo mediano unos 30 minutos serán suficientes, **Tip.** Pero si las papas son del tamaño de puño de la mano, al estar lista las patas, que entre un tenedor, también lo estará el pulpo. En caso de que utilice un pulpo más grande utilizar una papa grande !Funciona! y queda perfecto.