

# Montadito de pulpo con queso de Arzúa



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Taberna Zentola



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

La combinación de sabores

**Descripción:**

**Ingredientes para 1 persona :**

- una pieza de Pulpo
- Queixo de Arzúa
- al ojo % de Pan
- al ojo % de Aceite de oliva
- al ojo % de Pimentón dulce y picante
- al ojo % de Sal gruesa

**Preparación:**

## Paso 1

Limpiamos y cocemos el pulpo entre 1 hora y 1 hora y cuarto. Se cortan las extremidades y se trocean en aros de medio centímetro.

## Paso 2

Pasamos el pulpo troceado por la plancha con base de aceite de oliva. Mientras tanto se hornea el pan.

## Paso 3

Un vez horneado lo rellenamos con queixo de Arzúa. Encima colocamos el pulpo, aceite de oliva, sal y gorda y el combinado de pimentón. Se sirve caliente.