

# PULPITOS CON CEBOLLA



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

**Creador:** antonia ferrer **Recetizador:** Ampyla



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1 kg. de Pulpitos
- 2 cebollas
- 1 Diente de ajo cortado finamente
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharada aceite de oliva

**Preparación:**

## Paso 1

Poner aceite en una cacerola y añadir los pulpitos bien limpios, la cebolla cortada en juliana fina, el diente de ajo y la hoja de laurel, hazlo hervir lentamente todo junto hasta que los pulpitos pierdan toda su agua y queden bien tiernos, no añadas la sal hasta el final para que no se endurezcan. Y así de sencillo es y veras que ricos quedan.