

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

El truco esta en añadir tres tazas de agua por una de arroz así quedara mucho mas jugoso

Descripción:

Os presento esta arroz con pulpo.... que para los que no lo probaron nunca se lo aconsejo que lo hagan porque, una delicia seguro que repetiréis plato os lo aseguro

Ingredientes para 4 personas :

- 1 1/2 de Pulpo
- 2 diente de ajo
- 2 cebollas
- 1 puerro
- 2 tomates
- arroz redondo
- pimentón dulce
- 1 chorrito de aceite de oliva
- sal

Preparación:

Paso 1

Lo primero que debemos hacer es cocer el pulpo. Yo hace mucho tiempo que lo hago de la siguiente manera: introducimos el pulpo en la olla express, sin agua y una cebolla, se deja 20 minutos o media hora según el tamaño del pulpo. No os preocupéis que después sale con agua y cocido, no se pega y, como se cuece sin agua, sabe mucho mejor, se corta y se reserva. En una cazuela, bastante grande, ponemos el aceite, las cebollas, el ajo y el puerro, cortados pequeños, hasta que se pochen. Posteriormente, se añade el tomate cortadito, se rehoga hasta que quede bien integrado en la salsa, se añade un poco de pimentón yo añadí solo dulce, se añade el arroz y se rehoga, se agrega el caldo de cocer el pulpo más el resto de agua (yo por cada taza de arroz añado 3 de caldo). Se sala y se deja cocer 10 minutos a fuego fuerte y otros 10 y, aquí, se añade el pulpo a trocitos a fuego suave, se deja reposar 10 minutos y a comerrrrrrrrrrrrrrrrrrrr!!!! Está buenísimo!!!!!!!

