MILHOJAS DE PULPO AFERIA

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

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Angelicajrrt



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

El truco de esta receta:
En la manera de cocer el pulpo en su propio jugo

Descripción:
El pulpo es un plato de lo mas delicioso de nuestra gastronomia

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Pulpo
- Patatas
- Aceite de oliva
- sal, pimentón

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Para que un pulpo quede bien cocido y tierno, lo primero que hay que hacer es congelarlo por lo menos 24 horas para que sus fibras se ablanden. Se descongela y se pone a cocer. Yo siempre lo cuezo de la siguiente manera y siempre me queda tierno y además se cuece en su propio jugo con lo cual es más sabroso. Se pone a cocer el pulpo en una olla rápida con una cebolla y sin nada de agua una media hora y sale la olla llena de agua y el pulpo cocido y riquísimo. Se saca, se corta con una tijera a trozos regulares y se pone en un plato o en una cazuela. En el agua de cocer el pulpo, se cuecen las patatas si quieres que cojan el sabor del pulpo y, si no, las cueces en agua normal. Se pone el pulpo y las patatas, se añade sal, aceite y pimentón, que puede ser picante o dulce, en mi caso este último. Y este plato está buenísimo.