

# PULPO A LA VINAGRETA



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

**Creador:** yayi bormen **Recetizador:** laly



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## Descripción:

Pulpo a la vinagreta, un plato buenísimo, fácil, y con posibilidad de poner y quitar ingredientes....

## Ingredientes para 5 personas :

- 2k y medio de pulpo
- 1 y 1/2 cebolla
- un vasito vino tinto
- sal
- 1/2 pimiento rojo y 1/2 verde
- - Perejil fresco
- aceite al gusto
- vinagre al gusto
- agua
- gambas, tomates,.... si se quiere
- aceitunas sin hueso

## Preparación:

### Paso 1

Preparación del PULPO en un caldero ponemos agua (no mucha porque el pulpo suelta bastante), añadimos la cebolla pelada entera, sal al gusto y el vasito de vino tinto.... cuando empiece a hervir antes de meter el pulpo lo asustamos, hundiéndolo y sacándolo del agua 3 veces.... y para dentro, hasta q se guise

### Paso 2

Picar: se pica el pimiento verde, el rojo, la cebolla, aceitunas, el perejil.... todo bien menudito y si se quiere meter más ingredientes como un tomate también vale Guisar: yo he puesto en este plato gambas como unas 15, una vez hechas, las pico y lo añado con el resto

### **Paso 3**

*una vez hecho el pulpo, se corta en rodajas, se pone en un recipiente y le añadimos todo lo picado... mezclamos bien.... por último, añadimos el aceite y el vinagre, a mí me gusta con bastante cantidad.... si se le quiere añadir, pimienta negra, o algo de picante como tabasco, también vale....*

### **Paso 4**

*PAPAS GUISADAS suelo acompañar el pulpo con papas guisadas, en un caldero se ponen las papas peladas y cortadas a la mitad, agua hasta q las cubras y un puñado de sal gruesa....*