PULPO A LA VINAGRETA

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

Creador: yayi bormen **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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....***