

Montadito de pulpo con queso de Arzúa



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

Creador: Taberna Zentola **Recetizador:** Cris Reverte



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

El truco de esta receta:

La combinación de sabores

Descripción:

Ingredientes para 1 persona :

- una pieza de Pulpo
- Queixo de Arzúa
- al ojo % de Pan
- al ojo % de Aceite de oliva
- al ojo % de Pimentón dulce y picante
- al ojo % de Sal gruesa

Preparación:

Paso 1

Limpiamos y cocemos el pulpo entre 1 hora y 1 hora y cuarto. Se cortan las extremidades y se trocean en aros de medio centímetro.

Paso 2

Pasamos el pulpo troceado por la plancha con base de aceite de oliva. Mientras tanto se hornea el pan.

Paso 3

Un vez horneado lo rellenamos con queixo de Arzúa. Encima colocamos el pulpo, aceite de oliva, sal y gorda y el combinado de pimentón. Se sirve caliente.