Montadito de pulpo con queso de Arzúa

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

Creador: Taberna Zentola **Recetizador:** Mar Arias



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.