

MORCILLA DE PULPO A LA GALLEGA



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

SOBRAN LAS PALABRAS, NUNCA VAIS A FALLAR CON ESTO.

Ingredientes para 4 personas :

- 300 GR de PULPO COCIDO
- 2 PATATAS GRANDES
- PIMENTÓN DULCE
- SAL FINA Y GORDA
- ACEITE DE OLIVA

Preparación:

Paso 1

EN VÍSPERAS COCEMOS EL PULPO, Y APROBECHAMOS ABSOLUTAMENTE TODO, PIEL, TENTÁCULOS CABEZA, ¡MENOS LOS OJOS, TRIPAS Y BOCA! LO PICAMOS TODO BIEN, ESTIRAMOS EL PAPEL FILM Y PONEMOS UN MONTONCITO BIEN ESTIRADO. ENROLLAMOS EL FILM Y VAMOS APRETANDO DE LOS EXTREMOS COMO SI FUESE UN CAMELO, HASTA QUE QUEDE BIEN PRIETO Y TOME LA FORMA DE UNA MORCILLA. LO METEMOS EN EL CONGELADOR AL MENOS 72 HORAS.

Paso 2

COCEMOS LAS PATATAS LABADAS Y CON PIEL, Y CUANDO ESTÉ LISTAS SACAMOS DEL AGUA Y DEJAMOS TEMPLAR UNOS 5 MINUTOS PARA PODER MANIPULARLAS. TRANCURRIDO ESE TIEMPO LAS CORTAMOS EN RODAJAS Y SAZONAMOS CON SAL FINA LIGERAMENTE. SACAMOS LA MORCILLA DE PULPO DEL CONGELADOR Y LA DEJAMOS UNOS 5 MINUTOS PARA QUE PIERDA ALGO DE FRÍO. CORTAMOS EN RODAJAS Y LAS PONEMOS SOBRE LAS PATATAS. ESPOLVOREAMOS EL PIMENTÓN, LA SAL GORDA Y UN CHORRITO DE ACEITE DE OLIVA Y LISTO.