

Creador: Ramiro Sueiro **Recetizador:** pepmar



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Servir en cazuela de barro

Descripción:

Lo mejor de Galicia concentrado en una sola receta

Ingredientes para 4 personas :

- 1 K de Pulpitosl
- 150 ml de Vino Albariño
- 1 taza de Salsa de Tomate
- 50 ml de Aceite de Oliva
- 2 dientes de Ajo
- Romero
- Perejil
- Pimienta
- Sal

Preparación:

Paso 1

Lavamos los pulpitos y mientras se escurren pelamos y picamos los ajos y el perejil.

Paso 2

En una sartén con el aceite ponemos a freír el ajo y el perejil picados, cuando estén dorados, incorporamos el romero y los pulpitos. Lo freímos todo durante 10 minutos y a continuación le añadimos el vino y la salsa de tomate.

Paso 3

Sazonamos con sal y pimienta y cocemos a fuego bajo durante 1 hora aproximadamente.