

Creador: Recetízate **Recetizador:** Ramiro Sueiro



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Servir acompañado de salsa ali-oli

Descripción:

Para esta receta hay que tener en cuenta que el tiempo de cocción del pulpo en el horno es de aproximadamente 1 hora por kilo de peso.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 K de Pulpo
- 500 gr de Patatas
- 1/2 vaso de Vino Tinto
- 3 hojas de Laurel
- Aceite de Oliva
- Pimienta en grano
- Sal

Preparación:

Paso 1

Lavar y limpiar bien el pulpo. Una vez limpio se coloca en una fuente de horno junto con el vino tinto, un poco de aceite, pimienta en grano y sal. Se mete en el horno a 200° durante una hora aproximadamente.

Paso 2

En una cacerola con abundante agua, el laurel y un poco de sal se ponen las patatas a cocer enteras y sin pelar. Cuando estén tiernas, se dejan enfriar.

Paso 3

Una vez frías las patatas, se pelan y se cortan en trocitos. Igualmente se corta el pulpo en trozos, se junta con las patatas y finalmente se aliña con un chorrito de aceite por encima.