

**Creador:** Recetízate **Recetizador:** AnukaValencia



**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.