

PULPITOS CON CEBOLLA



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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** francisco salme



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg. de Pulpitos
- 2 cebollas
- 1 Diente de ajo cortado finamente
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharada aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Poner aceite en una cacerola y añadir los pulpitos bien limpios, la cebolla cortada en juliana fina, el diente de ajo y la hoja de laurel, hacelo hervir lentamente todo junto hasta que los pulpitos pierdan toda su agua y queden bien tiernos, no añadas la sal hasta el final para que no se endurezcan. Y así de sencillo es y veras que ricos quedan.