Pulpitos encebollados

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

Creador: Eva Codina

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Acompañados de unas buenas patatas fritas, a lo pobre o asadas, están deliciosos.

Descripción:
Rico plato para toda la familia a los peque les encantan.

Ingredientes para 6 personas :

- 2 kilos de pulpitos
- aceite de oliva
- 3 dientes de ajos
- 2 grandes de cebollas
- 1 tomate
- vino blanco
- caldo de pescado
- sal

Preparación:

Paso 1
Enjuagar muy bien los pulpitos y dejarlos escurrir para que no tengan agua que ellos ya sueltan bastante.

Paso 2
En una cazuela de barro o en una sartén poner un poco de aceite de oliva virgen a calentar, cortar los ajos a láminas y sofreír un poco para que tomen color, a continuación añadir la cebolla y un poquito de sal, confitarla a fuego suave para que os quede blandita;darles unas vueltas y a continuación añadir los pulpitos bien escurridos, remover muy bien y sofreírlos un poco.

Paso 3
Añadir el vaso de vino blanco, dejar evaporar un poco y el caldo de pescado asta que los pulpitos esten blando. Acompañar con pure de patatas.