

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Cristina Terrón



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 que les encantan.

Ingredientes para 6 personas :

- 2 kilos de pulpititos
- 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 pulpititos 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 pulpititos 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 hasta que los pulpititos estén blandos. Acompañar con pure de patatas.

