

**Creador:** Eva Codina **Recetizador:** David Neto



**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 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 hasta que los pulpitos estén blandos. Acompañar con pure de patatas.

