

PULPO A LA GALLEGA

TIPO PLATO: Entradas

PREPARACION: Cocción-Regeneración

TIEMPO: 50-70minutos + 5 minutos (regeneración)

Ingredientes:

- 200 gr. pulpo cocido
- Pimentón rojo picante
- Sal maldón
- 3 cl. de aceite de oliva
- 80 gr. de patata cocida

Preparación:

Cocer el pulpo en abundante agua durante 50-70 minutos. Comprobar que esta tierno pinchándole la medula.

Observaciones:

Para regenerar, colocar la patata cocida a rodajas de base, el pulpo en rodajas por encima.

Calentar 3 minutos en microondas. Retirar agua sobrante y añadir el pimentón, la sal y el aceite.