



## Consejo del chef

Aliña con pimentón al gusto, sal gruesa y un buen chorro de aceite de oliva virgen extra.

## Raciones para 4

**2000 gr** Pulpo entero

**1500 gr** Patatas gallegas o cachelos

Sal gruesa

Pimentón (dulce o picante)

Aceite de oliva virgen extra

- 1** En primer lugar, para conseguir romper las fibras y que el pulpo quede tierno, congela el pulpo (tradicionalmente, se golpea el pulpo pero resulta más práctico congelarlo).
- 2** Descongela el pulpo en la nevera la noche anterior a su elaboración. Limpia bien el pulpo en agua fría para quitar cualquier impureza.
- 3** Pon una olla grande con agua sin sal a hervir. Cuando arranque a hervir procede a asustar el pulpo 3 veces. Asustarlo significa sumergirlo en el agua hirviendo hasta tres veces.
- 4** Procede a cocerlo de 20 a 30 minutos.
- 5** Mientras se cuece el pulpo, pela las patatas.
- 6** Finalizada la cocción saca el pulpo de la olla y reserva el agua de la cocción. Mantén caliente hasta el momento de servir. Seguidamente, agrega las patatas al agua de la cocción del pulpo y cuece hasta que estén tiernas. Si tienen un tamaño muy grande, córtalas previamente por la mitad
- 7** Cuando tengas las patatas cocidas, córtalas a rodajas y coloca encima de un plato de madera redonda, corta el pulpo a trozos con unas tijeras y colócalos encima de las patatas

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pulpo-a-la-gallega/>

**COOKING**  
**LOVERS** 