Pulpo a la gallega



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/