ENTRADAS

PULPO DORADO CON PAPAS Y ESPECIAS

Ingredientes

- 1 pulpo congelado y descongelado lentamente en el refrigerador
- Papas en rodajas, cantidad necesaria
- Aceite de oliva, cantidad necesaria
- Ajo, opcional
- Sal y pimienta, a gusto
- Paprika, a gusto
- Cilantro o perejil picado
- Mezcla de especias tipo dukkah, opcional

Preparación

- Descongela el pulpo lentamente en el refrigerador desde el día anterior.
- Lava el pulpo y retira la gelatina que pueda traer. Hierve una olla grande con agua; cuando hierva, sumerge el pulpo 6 veces y luego déjalo dentro del agua para cocinarlo durante 1 hora.
- Apaga el fuego y deja el pulpo en el agua de cocción hasta que se enfríe o hasta el momento de usarlo.
- Corta los brazos en diagonal. Si lo prefieres, retira las ventosas.
- Calienta aceite de oliva en una sartén y dora los trozos de pulpo. Si te gusta, agrega dientes de ajo para dorarlos junto con el pulpo.



- Sazona con sal, pimienta y paprika.

- Sirve sobre una cama de papas doradas en rodajas y termina con más paprika, cilantro o perejil y, opcionalmente, la mezcla de especias.

