



<https://www.mepillasquisando.com>



PULPO EN SALSA DE CEBOLLA



INGREDIENTES:

- 400 gr. De Pulpo cocido.
- 2 Cebollas.
- 1 Tomate.
- 2 Dientes de Ajo.
- 1 Cucharada de Pimentón.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- 1 Chorrito de Brandy.
- ½ L. De Caldo de Pescado.
- 1 chorrito de aceite de oliva
- Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Troceamos la cebolla y los ajos, sofreímos con un chorreón de aceite y cuando la cebolla cambie de color añadimos los tomates sin piel y troceados. Cuando pierda parte del caldo, incorporamos el vino y el brandy, dejamos que evapore el alcohol y añadimos el pimentón y el caldo. En este punto podemos pasar todo por la batidora o dejar como está. Añadimos el pulpo troceado y dejamos que se impregne de la salsa, salpimentamos y probamos. Podemos acompañar con unas patatas fritas.

<https://www.mepillasquisando.com>