



<https://www.mepillasguisando.com>



PULPO SECO Y A LAS BRASAS



INGREDIENTES:

- 1 Pulpo de 1 Kg. aproximado.
- Sal, Aceite y Perejil.
- 1 Cuña de Limón.
- Ajo picado (opcional)

ELABORACIÓN:

Limpiamos el pulpo de todas las vísceras y lo congelamos al menos 3 días en congelador de casa o 1 día en congelador industrial. Una vez descongelado a su aire (nunca en microondas) lo secamos muy bien y lo colgamos al sol, protegiéndolo de los insectos con una mosquitera o gasa. Este proceso estará en función de lo seco que nos guste, con un par de días es suficiente, depende de la época. Una vez seco lo dispondremos sobre una parrilla o barbacoa y lo asaremos. Una vez listo lo aliñamos con un poco de aceite crudo, sal, perejil y unas gotas de limón. Y opcionalmente con ajo muy picadito.

<https://www.mepillasguisando.com>