



<https://www.mepillasquisando.com>



VINAGRETA DE PULPO



INGREDIENTES:

- 350 gr. De Pulpo.
- 2 Pimientos italianos.
- 2 Cebolletas medianas.
- 2 Tomates de ensalada.
- Aceite, Sal y Vinagre.

ELABORACIÓN:

Si optamos por pulpo crudo, lo primero es congelarlo, esto hace que esté luego más tierno. Una vez descongelado la forma de cocerlo es la siguiente, Ponemos una olla con 2 hojas de laurel y media cebolla, cuando el agua empiece a hervir introducimos el pulpo unos segundos, esto lo haremos tres veces dejando un momento entre vez y vez, esto hará que no se le despegue la piel. Lo cocemos media hora por kilo que pese. Una vez cocido y frio lo cortamos en dados pequeños. (Si es grande podemos dejar la zona más grande de las patas para hacerlo a feira). Picamos muy pequeño el pimiento, la cebolleta y el tomate. Mezclamos todo muy bien y aliñamos con la sal, el vinagre y el aceite. A ser posible en este orden, el motivo es que si ponemos primero el aceite, este crea una película que impide sazonar los ingredientes.

<https://www.mepillasquisando.com>