



<https://www.mepillasquisando.com>



PULPO A FEIRA Y PIMIENTOS DEL PADRÓN



INGREDIENTES:

- 1 Pulpo de unos 2 kg.
- 1 Cebolla.
- 2 Hojas de Laurel.
- 1 Cucharadita de Pimienta negra en grano.
- Sal gruesa.
- Pimentón.
- Aceite de oliva virgen.
- ½ Kg. de Pimientos de Padrón.

ELABORACIÓN:

Limpiamos el pulpo, o pedimos en la pescadería que nos lo limpien. Lavamos bien, haciendo hincapié en las ventosas pues suelen tener tierra. Lo congelamos al menos dos días. Una vez descongelado procedemos a cocerlo. Lo introducimos tres veces para que no se le desprenda la piel durante la cocción. Agregamos al agua la cebolla, el laurel y la pimienta en grano. Dejamos cocer durante 30 minutos, pinchamos con un palillo para comprobar que está tierno. Retiramos del fuego dejamos otros 30 minutos en su caldo de cocción. Cortamos a tijera tacos de 1 centímetro de grosor y colocamos sobre una tabla con un poco de pimentón espolvoreado y un chorreoncito de aceite por encima. Ponemos una sartén o freidora y freímos los pimientos, una vez fritos le espolvoreamos un poco de sal por encima, emplatamos y servimos con el pulpo.

<https://www.mepillasquisando.com>