



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1257 - PULPO AL ESTILO DEL PUERTAS



### INGREDIENTES:

- 1 Pulpo de al menos 2 Kg.
- 3 Cebollas.
- 2 Hojas de Laurel.
- 1 Cucharadita de Pimienta en grano.
- 2 Pimientos verdes.
- 2 Tomates maduros.
- 3 Dientes de Ajo.
- 1 Vasito de Vino blanco.
- 1 Cucharada rasa de Pimentón.
- 1 Cayena, sin semillas.
- Sal y Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Limpiamos el pulpo y lo congelamos durante dos días. Una vez sacado y descongelado, lo cocemos con media cebolla, el laurel y la pimienta en grano. Lo asustamos (meterlo y sacarlo del agua hirviendo tres veces. Esto impide que se le desprenda la piel). Mientras se cuece hacemos un sofrito con el resto de ingredientes, dejando para el final el Vino, el tomate, el pimentón y el pulpo. Cuando tengamos cocido el pulpo, lo dejamos enfriar y troceamos. A falta de que se termine el sofrito, añadimos el vino, esperamos que evapore el alcohol. Añadimos el pimentón y el tomate en taquitos. Dejamos cocinar hasta que esté el tomate al gusto. Entonces añadimos el pulpo y dejamos uno 15 minutos para que tome los sabores. Podemos consumir tanto caliente como frío.

**FACEBOOK: Cocina Española Casera**