



<https://www.mepillasquisando.com>



1261 - PULPO AL AJILLO



INGREDIENTES:

- 4 Patas de Pulpo.
- 3 Dientes de Ajo.
- 1 Cucharadita de Pimentón dulce.
- 1 Hoja de Laurel.
- ½ Vasito de Vino blanco.
- 1 Guindilla o Cayena.
- Sal gorda y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Pelamos y laminamos los dientes de ajo. Cortamos las patas de pulpo cocido en rodajas de 1 centímetro aproximadamente, reservamos. En una sartén con abundante aceite, doramos los ajos laminados junto con el laurel, vigilando que no se quemen. Agregamos el pulpo y cocinamos un par de minutos, añadimos el vino y dejamos que se evapore el alcohol. Añadimos el pimentón, mezclamos para integrar todos los sabores y añadimos la guindilla. Servimos el pulpo templado con un poco de sal gorda por encima.

FACEBOOK: Cocina Española Casera