Receta de Pulpo a la Plancha

10 Ago 2017



Buenos días a tod@s, hoy os dejo una receta que en casa os encanta comer, se trata de una manera diferente de preparar este rico molusco cefalópodo que es **el Pulpo**, en esta ocasión lo hemos preparado **a la plancha** y acompañado de patatas asadas con salsa mayonesa y nos ha quedado riquísimo, espero que os guste.

Ingredientes

- Pulpo de 1kg (uno)
- Pimentón dulce y picante
- Aceite de oliva
- Sal
- Laurel
- Patatas
- Mayonesa

Modo de Preparación

- 1. Poner a hervir agua con sal, media cucharadita de pimentón dulce y unas hojas de laurel, meter el pulpo en el agua
- 2. Hervirlo durante unos treinta minutos
- 3. Comprobar que esté tierno, pinchando los tentáculos por la parte de arriba que va pegada a la cabeza, si aún no está tierno, dejar unos minutos más
- 4. Cortar los tentáculos
- 5. En una sartén o plancha poner un poco de aceite y cuando esté bien caliente, hacer los tentáculos a la plancha hasta que estén dorados y crujientes
- 6. Asar las patatas en el horno o en el microondas, según vuestra costumbre
- 7. Colocar el pulpo en una fuente y rociarlo con un chorrito de aceite y un poco de pimentón picante y un poco de sal gorda
- 8. Servir acompañado de las patatas rociadas con un poco de mayonesa y....buen provecho!!!