

[Recetas] Pulpo

Cocedura

- En una olla se pone: Agua, 1 cebolla entera sin cortar, sal.
- Cuando hierva el agua se asusta el pulpo: Se sujeta por la cabeza y se sumerge en el agua hirviendo un segundo. Se saca y vuelve a repetirse el proceso otras dos veces. Tras ello, el pulpo mostrará sus tentáculos retorcidos. Luego lo dejamos sumergido totalmente en la olla.
- El pulpo se deja cocer. Nunca tapar la olla: Podemos dejar una cuchara de palo para que no se cierre la tapa. Controlar que no se salga por fuera el agua.
- En 40 o 45 minutos debería estar listo.
- Pinchamos con un tenedor para comprobar que ya está listo: Cuando al sacar el tenedor salga sin esfuerzo.

Pulpo á feira

1. Se coge un plato de madera.
2. Se unta con aceite de oliva suave.
3. Se trocea el pulpo en rodajas y se deposita en la tabla.
4. Se pone primero el pimentón picante y luego el dulce. De esta manera controlamos el picante del plato.
5. Se pone sal gorda al gusto. Personalmente uno o dos granos de sal sobre cada trozo.
6. Finalmente el aceite de oliva.

Notas

- Platos de madera: Si son nuevos deberemos prepararlos previamente cociéndolos en el agua que ha resultado de cocer el pulpo. Cocerlos el mayor tiempo posible, sin miedo.
- El pulpo se sirve caliente. Puede llevarse el plato preparado al microondas.

From:
<https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/> - **Euloxio wiki**

Permanent link:
<https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:mar:pulpo>

Last update: **2025/12/25 13:05**

