



Pulpo a feira

Pulpo a feira

[Mas recetas Mariscos en http://www.recetasypostres.net/mariscos/3.php](http://www.recetasypostres.net/mariscos/3.php)

Ingredientes:

1 pulpo de 2kg., 1kg. de patatas, sal, 100gr. de pimentón picante y aceite de oliva.

Pasos a seguir:

- 1) Se lava el pulpo en agua fría.
- 2) Se pelan y se cortan las patatas en rodajas pequeñas y algo gruesas.
- 2) Hervir agua en una olla.
- 3) Introducir y sacar el pulpo tres veces, dejando que en cada intervalo hierva el agua.
- 4) Cocer el pulpo con las patatas 15 minutos.
- 5) Retirar las patatas.
- 6) Pasados 5 minutos, se retira la olla del fuego y se deja reposar el pulpo 5 minutos más en el agua.
- 7) Se llevan las patatas al horno durante 5 minutos.
- 8) Se retira el pulpo del agua y se corta en trozos.
- 9) Colocar el pulpo y las patatas en una fuente, echar sal, pimentón picante, aceite de oliva y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/mariscos/pulpo-a-feira-190.php>