

## ENTRANTES

---

### **Pulpo a feira**

Tiempo de cocción: **25 minutos**

Tiempo total de preparación: **45 minutos**



#### **INGREDIENTES:**

- 1 pulpo de 1 Kg
- 1 cebolleta
- Hojas de laurel
- 4 patatas medianas
- Pimentón dulce
- Aceite de oliva virgen extra
- **Sal Costa Tradicional**

#### **ELABORACIÓN:**

- Poner a hervir en una olla a presión abundante agua y añadir las hojas de laurel y la cebolleta que hemos limpiado previamente.
- Cuando el agua empiece a hervir, agarrar el pulpo por la cabeza, introducirlo en la olla y esperar 5 o 10 segundos para sacarlo. Cuando el agua vuelva a hervir, repetir la acción dos veces más.
- Cerrar la olla a presión y cocinar a medio fuego, durante 25 minutos.
- Pasado el tiempo, comprobar que el pulpo esté cocido y retirar la olla del fuego.
- Sacar el pulpo de la olla y enfriarlo con agua fría.
- Cortar las patas del pulpo en rodajas de 1 cm de grosor y limpiar bien la cabeza para cortarla también en trozos.



## ENTRANTES

---

- Cortar las patatas en rodajas de 1 cm de grosor y cocerlas en otra olla durante 10 minutos. Una vez estén listas, escurrirlas bien.

- En un plato de madera, colocar la patata cocida y encima las rodajas de pulpo. Añadir un poco de pimentón, un chorro de aceite y **Sal Costa Tradicional** al gusto.

Truco: Para que el pulpo no quede duro una vez cocinado, se recomienda congelarlo previamente para que se rompan las fibras musculares. Descongelándolo 24 horas antes de cocinarlo es suficiente.

