

# PULPO A LA GALLEGA

1 raciones

25 min

Muy fácil

Invierno · Otoño

## Segundos platos



### Información nutricional

Valores por ración

Energía

**292 kcal**

Grasas

**13 g**

Fibra

**2 g**

Proteínas

**24 g**

Carbohidratos

**27 g**

Sal

**2.8 g**

## Ingredientes

- 200 g de pata de pulpo cocido
- 100 g de patata
- 10 g de aceite de oliva
- Sal en escamas
- Pimentón dulce

# Preparación paso a paso

## TRADICIONAL

- 1** Pon una olla con agua a calentar.
- 2** Pela las patatas, pártelas por la mitad y, cuando el agua hierva, cuécelas 20 minutos.
- 3** Corta la pata de pulpo en trozos de bocado.
- 4** Sirve el pulpo sobre las patatas, riega con aceite, espolvorea pimentón y añade sal en escamas.

---

## Consejos

- Corta la patata en rodajas (no muy finas) para que aguante el peso del pulpo y quede un bocado más jugoso.
- Si el pulpo está frío de la nevera, atempéralo 10 minutos antes de cortar para un corte más limpio.
- Para servirlo “de feria”, monta el plato con la patata como base, el pulpo encima y aliña justo al final para que el pimentón no se humedezca en exceso.
- Ajusta el punto de aceite al gusto: es parte del encanto del plato, pero sin encharcar para que la patata no se deshaga.
- Si lo quieres más templado, calienta el pulpo 30-60 segundos al vapor (sin cocinarlo de nuevo) y emplata.