PULPO A LA GALLEGA

1 raciones | 25 min | Muy fácil | Invierno · Otoño

Segundos platos



Información nutricional

Valores por ración

Energía	**Proteínas**
292 kcal	24 g
Grasas	**Carbohidratos**
13 g	27 g
Fibra	**Sal**
2 g	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.