

Pulpo a la gallega

Cocina en Video

Recetas sencillas pero muy sabrosas



El pulpo a la gallega o *pulpo a la feria* es un plato tradicional de Galicia y básico en su gastronomía, su consumo se ha generalizado por toda España. Se trata de un plato festivo elaborado con pulpo cocido entero que está presente en las fiestas, ferias y romerías de Galicia de ahí su nombre “á feira”.

Dedicación : 5 minutos

Cocción : 25 minutos

Cantidad : 4 raciones

Ingredientes:

- 1 Kilo y medio de pulpo
- 1 cebolla pequeña
- Aceite de oliva
- 1 cda de pimentón dulce
- 1 cda de pimentón picante
- Sal gruesa

- 1 Para que el pulpo esté blando, si se compra fresco, debe congelarse un mínimo de 24 horas. Después de descongelar se lava bien quitando los ojos, la boca y limpiando bien las ventosas de los tentáculos.
- 2 Ponemos agua a hervir con la cebolla en una cazuela (si es de cobre se suprime la cebolla), cuando rompa a hervir introducimos el pulpo en la cazuela y lo levantamos dos o tres veces, volviéndolo a meter. El agua debe cubrir perfectamente el pulpo.
- 3 Tapamos y lo dejamos cocer durante unos 25 minutos, apagamos y dejamos reposar otros 20 minutos antes de servir.
- 4 Lo quitamos de la cazuela y cortamos con unas tijeras o cuchillo, en discos no muy gruesos, de medio centímetro de espesor. Echamos sal y aceite y espolvoreamos el pimentón dulce y picante a nuestro gusto.

- Si servimos el pulpo sobre un plato de madera, con unos palillos, tiene un toque diferente ya que la madera absorbe el exceso de agua.
- El pulpo debe congelarse durante un mínimo de 24 horas para que rompan sus fibras y quede más blando.
- Debemos “asustar al pulpo”, es decir, sumergir y levantar el pulpo tres veces para que no pierda la piel durante la cocción.
- Es mejor utilizar sal gruesa en lugar de fina, pues absorbe mejor el agua.