

# Pulpo con patatas

Cocina en Video  
Recetas sencillas pero muy sabrosas



También podemos echarle una “ajada” en vez del aceite y el pimentón. Para hacerla simplemente picamos 2 ó 3 dientes de ajo finamente y los freímos en un poco de aceite de oliva, cuando estén hechos, sin quemar, se apaga el fuego y se añaden un par de cucharillas de pimentón dulce.

Dedicación : 5 minutos

Cocción : 25+15 minutos

Cantidad : 4 raciones

## Ingredientes:

- 1 Kilo y medio de pulpo
- 1 cebolla pequeña
- 4-5 patatas medianas
- 1 cucharada de pimentón dulce de la Vera
- 1 cda de pimentón picante
- Sal gruesa
- Aceite de oliva virgen

- 1 Para que el pulpo esté blando, si se compra fresco, debe congelarse un mínimo de 24 horas. Después de descongelar se lava bien y se le quitan los ojos, la boca. Se limpia bien el interior de la cabeza y las ventosas de los tentáculos.
- 2 Ponemos agua a hervir con la cebolla en una cazuela (si es de cobre se suprime la cebolla) y NUNCA se echa sal en el agua de cocer el pulpo. Cuando rompa a hervir introducimos el pulpo en la cazuela y lo levantamos tres veces, volviéndolo a meter otras tres veces para que no pierda la piel. Nos aseguramos de que el pulpo queda cubierto por el agua.
- 3 Lo dejamos cocer tapado y a los 35 minutos cuando esté blando añadimos las patatas cortadas en tacos grandes. Dejamos que cueza tapado durante otros 15 minutos.
- 4 A los 15-20 minutos cuando las patatas estén cocidas, apagamos el fuego y las retiramos para una fuente. Dejamos reposar el pulpo unos diez minutos y finalmente quitamos el pulpo de la cazuela y lo cortamos en rodajas no muy gruesas, de medio centímetro. Espolvoreamos el pimentón dulce y pimentón picante a nuestro gusto, espolvoreamos sal gruesa y aceite de oliva virgen.

- ◆ Para que el pulpo salga blando, o bien debe mazarse contra una superficie dura o, si se compra fresco, debe congelarse un mínimo de 24 horas. El congelado hace que se rompan las fibras, por lo tanto, salga más blando tras la cocción. En el mercado venden también el pulpo elaborado, que es pulpo que ya ha sido congelado antes.
- ◆ NUNCA se echa sal en el agua de cocer el pulpo, pues quedaría correoso, como un corcho.
- ◆ Tras la cocción el pulpo necesita 10-15 minutos de reposo dentro del agua, con el fuego apagado.
- ◆ La sal que se utiliza cuando se espolvorea el pulpo y las patatas ha de ser gruesa, para que absorba el agua. Si utilizamos sal fina se puede formar una pasta desagradable.