



PULPOS A LA GALLEGA

Ingredientes:

- 3 litros de agua
- 3 hojas de laurel
- 2 dientes de ajo
- 1 trozo de cebolla
- 3 kg de pulpo fresco y limpio
- 2 tazas de aceite de oliva (500 ml)
- 3 cucharaditas de p prika
- Sal de grano al gusto
- Tostadas para acompañar

Procedimiento:

1. Calienta el agua con el laurel, el ajo y la cebolla hasta que rompa el hervor sumerge el pulpo en el agua caliente retirándolo rápidamente, repite este procedimiento tres veces dejando la tercera vez ya en el agua para que termine su cocción.
2. Ya que est  cocido el pulpo deja enfriar y corta en trozos pequeños reserva.
3. Mezcla el aceite de oliva con la p prika y la sal de grano incorpora a al pulpo y deja marinar durante 1 hora aproximadamente. Sirve en tostadas.

Tiempo de preparación:

35 Minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4 porciones