

PULPO ASADO CON CREMOSO DE PATATAS Y ACEITE DE PIMENTON

Pam Merino

INGREDIENTS

45 MINUTES 2 SERVINGS

350 gr de pulpo cocido
 350 gr de patatas
 1 cucharada de mantequilla
 1 diente de ajo
 1 hoja de laurel
 1 cucharada de pimentón

TAGS

#pulpo#pimentón#gallega#patatas#pescados#



1

Esta es una versión diferente del clásico pulpo a la gallega. Podemos cocer el pulpo en casa o comprarlo ya cocido en la pescadería como en este caso.



2

Empezamos poniendo a cocer las patatas durante 15-30 min en agua con sal, laurel, y el diente de ajo partido en dos.



3

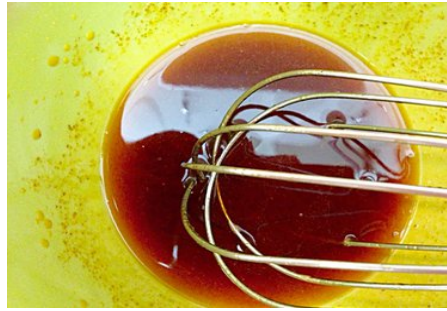
Mientras, ponemos a calentar un aceite de oliva suave en una sartén.





4

Una vez caliente, apartamos del fuego, y añadimos en pimentón. Damos unas vueltas durante unos 30 segundos para que no se queme.



5

Pasamos el aceite a un bol y lo batimos rápidamente para que el pimentón se mezcle bien.



6

Dejamos reposar para que se precipite al fondo el pimentón que no se haya integrado. Colamos utilizando sólo el aceite limpio que ha quedado en la parte superior y desechamos los posos. Nos quedará un aceite limpio con un precioso color rojizo.



7

Una vez cocidas, trituramos las patatas con el pasapurés.



8

Incorporamos la mantequilla y un par de cucharadas de aceite de oliva. Mezclamos muy bien hasta que la mezcla se ligue. Probamos y rectificamos de sal.



9

En caso necesario añadimos un poco del agua de cocción o un poco de leche. Nos debe quedar un puré fino y de consistencia cremosa.





10

Ponemos una cucharada de aceite en una sartén a fuego vivo. Cuando esté muy caliente ponemos el pulpo partido en trozos a nuestro gusto.



11

Marcamos un par de minutos hasta que se dore y quede crujiente por fuera. Listo para servir.



12

Montamos el plato poniendo un poco del puré en el fondo, sobre él unos trozos de pulpo y regamos todo con el aceite de pimentón. Fácil y sencillo, A disfrutar!

