



Pulpo con patatas

Ingredientes (Para doce personas)

- Un pulpo de unos 5 kg ueno congelado
- Laurel
- Sal
- pimienta en grano
- 8 kg de patatas
- Aceite de oliva
- Pimienta dulce o picante (al gusto)

Elaboración

- Se pone al fuego en puchero de terrazo que el pulpo quede holgado, con sal, unos hojas de laurel y pimienta en grano ueno.
- Cuando el agua esté hirviendo, se añade el pulpo, metiéndolo y saciéndolo del agua tres veces, ayudándose de un forado.
- Se dejó cocer hasta que esté blando.
- Se apagó el fuego y se dejó reposar una media hora.
- Se foca y se dejó escurrir.
- Se corta en rodajitas pequeñas. Se coloca en un fuente y se aliña con aceite de oliva y pimientón.
- Se cuecen las patatas cortadas tipo coqueles.

- Se coloca en otra fuente y se cubre igualmente con aceite de dion y pimentón
- Se sirve caliente y al mismo tiempo, acompañando el pulpo con las patatas.
-



