

# Pulpo a la Gallega

*Un truco para que el pulpo quede tierno al cocinarlo, es congelarlo durante 2 días, de esta forma se rompen los nervios del pulpo por los cristales de hielo que se forman en la congelación. Un día antes de cocinarlo, dejar en el frigorífico para que escurra bien el líquido.*

## INGREDIENTES:

- 1 Pulpo de unos 2kg
- 1 Cucharada de pimienta negra en grano
- 4-6 Hojas de laurel
- C/s Sal gruesa
- 1/3 vaso de Vinagre de vino
- C/s Pimentón Dulce y Picante
- 60ml Aceite de oliva

8  
Raciones



## NOTA:

*Si no se va a consumir todo, dejar las patas que se quieran guardar enteras y envolverlas individualmente con film antes de congelarlas. ajo y pimentón. Lo cocinas 5 minutos y ya está.*

## ELABORACIÓN:

1. Lavar bien el pulpo, para retirar cualquier resto de arena, tinta... que pudiera tener.
2. Colocar una olla al fuego con abundante agua, un puñado de sal, la pimienta en grano, laurel y el vinagre. Llevar a ebullición.
3. Asustar al pulpo, que consiste en cogerlo por la cabeza y sumergirlo en el agua y sacarlo tres veces antes de soltarlo definitivamente y comenzar la cocción propiamente dicha.
4. Cocinar durante 50 minutos (si son más pequeños menos tiempo) o hasta que se pueda pinchar un tenedor en la pata. Dejar reposar 15 minutos en la olla tapada con el fuego apagado, para evitar que se suelte la piel.
5. Sacar y poner en una escurridera del revés para evitar que las patas toquen el líquido que va escurriendo (si no se hace así soltará la piel).
6. Cortar a lonchas finas, espolvorear con pimentón dulce y picante, un poco de sal gruesa y un chorrito de aceite.