

# Pulpo a la gallega



Café Hablante del : 2021\_06\_10

## Cómo limpiar el pulpo

Lo primero es limpiar el pulpo eliminando las vísceras; para ello le damos la vuelta a la cabeza y retiramos todo el interior, y con las tijeras cortamos la boca o pico. Después enjuagamos las patas, una a una, bajo el grifo de agua.

Una vez limpio lo congelamos entre 48 y 72 horas. Con este truco lograremos que el pulpo no quede duro. Lo descongelamos y continuamos con el proceso.

Todos estos pasos podemos evitarlos si compramos el pulpo congelado.

## Ingredientes (para 4 personas) :

- 1 pulpo (entre 2 y 3 kg)
- 1 kilo de patata gallega
- Agua
- Sal gorda
- Pimentón dulce
- Aceite de oliva virgen extra

## Elaboración :

1. Es muy importante ablandar el pulpo golpeándolo antes de cocinarlo, ***Pero por suerte si lo congelamos el resultado es prácticamente el mismo.*** Sacamos el pulpo un día antes del congelador y lo pasamos al frigorífico para que se descongele. Es importante hacerlo en una cazuela o un bol grande pues va a soltar mucho líquido y puede desbordar.
2. A la hora de cocinar lo pasamos un poco por agua fría para quitar posibles impurezas.
3. Ponemos una cazuela (la más grande que tengamos) al fuego con agua, no añadimos sal pues el pulpo se sala al final, en la presentación.
4. Cuando rompa a hervir añadimos el pulpo, lo cogemos por la cabeza y «lo asustamos», esta técnica consiste en meter y sacar el pulpo 3 veces de la cazuela para conseguir que el pulpo se quede tieso y no se le caiga la piel durante la cocción.
5. Cocemos el pulpo durante unos 35-40 a fuego medio dependiendo del tamaño (lo normal es cocer un pulpo de 1,8 kg – 2 kg, con 30-35 es suficiente).
6. Hay que pincharlo de vez en cuando para ver como está de duro. La primera vez que lo cocinéis os costará cogerle el punto pero luego os saldrá de perlas.

## Preparación de las patatas y emplatado del pulpo a la gallega

7. Mientras está cociendo, pelamos, lavamos y troceamos las patatas a la mitad. Reservamos.
8. Cuando acabemos de cocer el pulpo lo dejamos reposar unos minutos y luego lo sacamos a una fuente. En la misma agua echamos las patatas y cocemos durante 15 minutos.
9. Si no quieres que cojan el color rosado puedes hacerlas en otra cazuela.
10. Cortamos el pulpo con unas tijeras de cocina, las patas en trozos de 1 cm de grosor y la cabeza en trozos pequeños.
11. Lo servimos en plato de madera con una base de patatas.
12. Salamos con sal gorda, espolvoreamos con el pimentón (picante o dulce) y rociamos con un poco de aceite de oliva virgen extra. A mí me gusta aliñarlo también con un poco de agua de la cocción.