



05/
Pimentón

Pulpo a la gallega

INGREDIENTES:

- 750 g de merluza sin piel y sin espinas
- 1 huevo
- 50 ml de leche
- 100 g de miga de pan
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- Perejil fresco al gusto
- Sal
- Pimienta negra molida
- 75 g de pan rallado
- Harina de trigo, cantidad necesaria
- Aceite de oliva virgen extra, cantidad necesaria
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 75 ml de vino blanco
- 500 ml de caldo de pescado

NOMBRE DE LOS MIEMBROS DEL GRUPO:

- Vitalijs Zelmenis
- Lukas Corro
- Daniel Vicente

ELABORACIÓN:

- En una olla con agua hirviendo, introduce el pulpo durante 5 segundos (unas 3 o 4 veces seguidas). De esta forma no perderá la piel y los tentáculos se erizarán.
- Una vez hecho esto, déjalo en el agua hirviendo y tápalo durante 35-45 minutos, a fuego medio.
- Cuando lleve unos 35 minutos, revisa si el pulpo alcanzó su cocción o si le falta un poco. Para ello, pincha con un tenedor, específicamente en la cabeza. Si al pincharlo la resistencia es poca, el pulpo está listo; de no ser así, déjalo 5 o 10 minutos más.
- Una vez cocido el pulpo, con ayuda de un cuchillo separa la cabeza. El resto del cuerpo se debe escurrir y enfriar.
- Mientras eso pasa, lava y pela las patatas.
- En el mismo agua donde se coció el pulpo, pon a cocinar las patatas.
- Posteriormente, retira del fuego y reserva.
- Para servir, coloca las patatas picadas (preferiblemente en rodajas), cubriendo toda la base del plato.



05/
Pimentón

Pulpo a la gallega

- Luego, corta los tentáculos en trozos de más o menos 1 cm. Coloca sobre las patatas y añade sal al gusto.
- Por otra parte, debes coger el pimentón picante y pimentón dulce, en partes iguales. Mezcla bien y espolvorea por encima del pulpo.