

Les traigo las recetas de pulpo a la gallega, ensalada de pulpo, pulpo a la marinera y pulpo en su salsa.

Pulpo a la gallega o “á feira”



Ingredientes (4 servicios):

Dos pulpos, 2 hojas de laurel, 1 cucharadita de pimentón, aceite el necesario y sal a gusto.

Preparación:

Limpie y lave bien el pulpo con abundante agua, se frota mientras se enjuaga, luego se le quita una bolsa amarilla que lleva en su interior, la boca y los ojos. Con el mazo del mortero se machacan bien las ventosas para que suelte bien, si queda resto de arena y se vuelve a lavar frotando hasta que esté limpio.

Ponga una cacerola a la candela con el pulpo, las hojas de laurel y

Recetas: Cuatro recetas con pulpo

Last Updated: Wednesday, 21 October 2020 10:59

Hits: 829

agua suficiente y déjelo cocinar hasta que esté cocido. Luego se saca, se deja refrescar y se corta en trozos.

Se puede servir de dos formas:

1. Se ponen en una fuente honda los trozos de pulpo y se condimenta con sal, pimentón y aceite. Se pone en el refrigerador por una hora y se sirve frío, de ser posible en platos de madera.
2. Se pone a la candela un sartén con aceite, 4 dientes de ajo limpios y macerados, se deja sofreír y se vierte bien caliente sobre los trozos de pulpo y luego se polvorean con sal y pimentón y se acompañan con papa cocidas.

Ensalada de pulpo



Ingredientes (varios servicios):

Dos pulpos pequeños, el zumo de 4 limones, 1/2 taza de aceite, 1/4 taza de vinagre, 4 tallos de cebollino, 1 ají pimiento rojo, ½ cucharadita de pimentón, sal y pimienta a gusto.

Preparación:

Recetas: Cuatro recetas con pulpo

Last Updated: Wednesday, 21 October 2020 10:59

Hits: 829

Limpie y lave bien el pulpo con abundante agua, se frota mientras se enjuaga, luego se le quita una bolsa amarilla que lleva en su interior, la boca y los ojos. Con el mazo del mortero se machacan bien las ventosas para que suelte si queda resto de arena y se vuelve a lavar con agua y el zumo de dos limones, dejándolos en esa agua un buen rato. Lave y pique los cebollinos en trozos pequeños. Lave y pique el ají en tiras finas.

Ponga a la candela una cacerola con los pulpos y agua que lo cubra y cocine durante 20 minutos, se sacan, se escurren, se limpian y se pican y se dejan enfriar.

Póngalo en una fuente de cristal honda con el aceite, vinagre, el zumo del limón restante, los cebollinos, el ají, el pimentón, pimienta y sal. Se puede refrigerar y conservar por una semana. Se sirve acompañada de arroz blanco, sobre hojas de lechuga, con galletas y, por qué no, casabe.

Nota: Esta receta es originaria de Santa Marta y Magdalena, Colombia.

Pulpo a la marinera

Recetas: Cuatro recetas con pulpo

Last Updated: Wednesday, 21 October 2020 10:59

Hits: 829



Ingredientes (4 servicios):

Dos pulpos pequeños, 1/2 taza de aceite, 1/4 taza de vinagre, 1/2 taza de vino blanco o vino seco, 1 cebolla, 4 dientes de ajo, 1/2 macito de perejil, 1/2 cucharadita de pimentón, 1/4 cucharadita de nuez moscada, sal y pimienta a gusto.

Preparación:

Limpie y lave bien el pulpo con abundante agua, se frota mientras se enjuaga, luego se le quita una bolsa amarilla que lleva en su interior, la boca y los ojos. Con el mazo del mortero se machacan bien las ventosas para que suelte si queda resto de arena y se vuelve a lavar frotando hasta que esté limpio.

Limpie y pique en ruedas la cebolla. Limpie y macere los ajos. Lave y pique finamente el perejil.

Ponga a la candela una cacerola con los pulpos, el vinagre, sal y

Recetas: Cuatro recetas con pulpo

Last Updated: Wednesday, 21 October 2020 10:59

Hits: 829

cúbralos con agua y cocine durante 20 minutos, hasta que se ablanden, se sacan, se escurren, se limpian, se dejan refrescar y se pican en trozos pequeños.

Ponga en una cacerola el aceite, la cebolla, el ajo, el perejil, sal y agregue el pulpo, sofríalo bien todo. Luego agregue el pimentón, la nuez moscada, pimienta, agregue la misma cantidad de agua que de vino o vino seco, puntéelo de sal y déjelo cocinar hasta que esté blandito y listo para comer.

Pulpo en su salsa



Ingredientes (4 servicios):

Dos pulpos pequeños, 1 taza de vino blanco o vino seco, 1/4 taza de aceite, 1 cebolla, 4 ajíes pimientos, 4 dientes de ajo, 3 tomates maduros o ½ taza de puré de tomate, ½ mazo de perejil, 1 cucharadita de azúcar, sal y pimienta a gusto.

Preparación:

Limpie y lave bien el pulpo con abundante agua, se frota mientras se

Recetas: Cuatro recetas con pulpo

Last Updated: Wednesday, 21 October 2020 10:59

Hits: 829

enjuaga, luego se le quita una bolsa amarilla que lleva en su interior, la boca y los ojos. Con el mazo del mortero se machacan bien las ventosas para que suelte si queda resto de arena y se vuelve a lavar frotando hasta que esté limpio. Limpie y pique en ruedas la cebolla. Lave y pique en tiras los ajíes. Limpie y macere los ajos. Lave y pique en cuatro los tomates. Lave y pique finamente el perejil.

Ponga una cacerola a la candela con el pulpo, cúbralo con agua y déjelo hervir unos minutos, sáquelos, déjelos refrescar y límpielos bien y píquelos en pedazos medianos.

Póngalos en una fuente de cristal honda y agregue el vino y déjelo durante 1 o 2 horas en reposo.

Ponga una cacerola a la candela con el aceite, la cebolla, los ajíes, los ajos, tomates, pimienta sal al gusto, azúcar y perejil. Cuando empiece a sofreír añádale el contenido de la fuente, mezclándolo todo bien, tápelos y déjelos cocinar a fuego lento hasta que se ablande el pulpo y la salsa quede a su gusto. Si es necesario le agrega un poco más de agua.

CUBADEBATE