Pulpo salteado con patatas y pimientos dulces

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Peixe	Médio	Fácil	Seleccione	Seleccione	4 pessoas

Ingredientes

Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Reserva

- 1 pulpo
- 1 cebolla
- 1 hoja de laurel
- 5 dientes de ajo
- 1 cebolla morada
- 1 pimiento rojo
- 500g de patatas cocidas
- 1 cucharada de chile dulce
- Sal, al gusto
- Cilantro, al gusto

Modo de preparación

1. Descongelar el pulpo y cocerlo en agua hirviendo con la cebolla y el laurel de la siguiente manera: sumergir el pulpo en el agua caliente durante 30 segundos, sacarlo, sumergirlo de nuevo 3 veces y cocerlo durante unos 40 minutos a fuego medio.
2. Escurrir el pulpo y cortarlo en trozos.
3. Calentar el Aceite de Oliva Reserva Gallo en una sartén, añadir el ajo machacado, la cebolla morada y el pimiento cortado en rodajas. Cocinar durante unos 5 minutos.
4. Añadir las patatas cortadas por la mitad y el pulpo. Espolvorear con el chile dulce, la sal y el cilantro y remover para cubrir.
5. Colocar en una fuente y servir con un chorrito de aceite de oliva.

Produtos utilizados

Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide