
Receta de Pulpo a la Gallega

01 Abr 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de Pulpo a la gallega que nos ha enviado una de nuestras lectoras, damos las gracias a Leonor García por ser una fiel seguidora y os animamos a que nos enviéis vuestras recetas favoritas.

Ingredientes

- Pulpo cocido (uno o dos, según comensales)
- Patatas (dos o tres)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimentón dulce y picante

Modo de Preparación

1. Cocer las patatas con piel en agua con un poco de sal
2. Trocear el pulpo en rodajas a vuestro gusto y calentarlo en el microondas
3. Pelar las patatas y hacer rodajas no muy gruesas
4. Colocarlas en una fuente y poner encima las rodajas de pulpo
5. Aliñar con un chorrito de aceite de oliva y pimentón dulce y picante al gusto
6. Espero que os guste esta fácil receta y.....buen provecho!!!