

# Pulpo a la "gallega"

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mudito

## INGREDIENTES

|        |                      |
|--------|----------------------|
| 0      |                      |
|        | Pulpo                |
|        | Patata               |
|        | Aceite oliva         |
|        | Tomillo              |
|        | Ajos                 |
|        | Gelatina de pimentón |
|        | Agar-agar            |
|        | Sal                  |
| 7 gr   | Pimentón (Paprika)   |
| 250 ml | Agua                 |
| 180 ml | Aceite oliva         |

## ELABORACIÓN

Confitar unas patatas nuevas cortadas en rodajas gorditas, cubiertas de aceite con tomillo y ajo.

Gelatina de pimentón:

Hervir el agua con pimentón y sal. Añadir un poco de agar agar, mezclar y dejar cuajar. Cuando esté cuajado aplastar con un tenedor y añadir el aceite. Mezclar.

Montaje

En aceite bien caliente, el pulpo ya cocido vuelta y vuelta y después las patatas confitadas para que hagan una costrita.