

Pulpo con mojo colorado

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
1 copa/s Vino blanco
Agua
0,50 taza/s Vinagre jerez - pequeña
Cominos
Orégano
1 Guindilla
1 cucharadita/s Pimentón (Paprika)
7 dientes Ajos
2 taza/s Aceite oliva
1 Pulpo
Sal

ELABORACIÓN

Cocemos el pulpo. Cuando empiece a hervir el agua se le echa una copa de vino blanco y sal. Cuando esté cocido se saca y se corta en trozos.

Aparte se hace el mojo. Se machacan bien los ajos con la sal, guindilla y cominos, todo ha de estar muy molido. Se añade el pimentón y se sigue machacando. Se añade el aceite, remover para que todo esté muy unido. Se añade el vinagre y un poquito de agua (antes de poner el agua probar de sabor, si os gusta, no poner el agua porque rebaja el gusto).

Poner el pulpo en una fuente, espolvorear con el orégano y echar el mojo. Remover para que mezcle.

Hay que dejarlo reposar unas horas.