

Pulpo a la "gallega"

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

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.