



PULPO A LA PLANCHA CON PATATAS REVOLCONAS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 15 min 40 min

Ingredientes

Pulpo cocido (patas): 2 unidades grandes.

Patatas: ½ kg.

Dientes de ajo: 3 unidades.

Pimentón de la Vera (dulce y agri dulce): 1 cucharada.

Panceta o torreznos: 100 g.

Sal: al gusto.

Aceite de oliva virgen extra: cantidad necesaria.

Agua: cantidad necesaria para cocer.



Preparación

1. Poner agua en una cazuela con sal y calentar hasta que hierva fuerte.
2. Añadir las patatas troceadas (limpiadas previamente). El agua debe cubrirlas por completo. Mantener hirviendo a borbotones hasta que estén tiernas (unos 20-25 minutos).
3. Retirar del fuego y escurrir el líquido, reservando un poco del agua de cocción.
4. En una sartén, calentar aceite y rehogar los ajos picaditos a medio fuego hasta que doren. Añadir la panceta troceada y freír hasta que esté crujiente.
5. Incorporar el pimentón al aceite de los ajos (fuera del fuego para que no amargue) y verter sobre las patatas cocidas.
6. Machacar las patatas con un tenedor mientras se mezcla con el sofrito de pimentón y panceta hasta obtener una textura cremosa (añadir un poco de agua de cocción si es necesario). Reservar caliente.
7. Preparar el pulpo: En una plancha o sartén muy caliente con un chorrito de aceite, marcar las patas de pulpo.
8. Dorar a fuego fuerte durante 2 o 3 minutos por cada lado hasta que el exterior esté crujiente y el interior tierno.
9. Colocar una base o "corona" circular de patatas revolconas en el centro del plato y situar los brazos de pulpo alrededor.

Notas

- Las patatas se trocean mediante el sistema de "cortar y cascar" para que suelten el almidón y la textura de la revolcona sea más ligada.
- Es importante que la plancha esté muy caliente para que el pulpo se dore rápidamente sin endurecerse.
- Se puede decorar con unos cristales de sal Maldon y un hilo de aceite de oliva virgen extra.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Pulpo a la plancha con patatas revolconas	Pescados y Mariscos	01	21-10-2025	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.