



PULPO A LA GALLEGA (4 RACIONES)

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 10 min 45 min

Ingredientes

Pulpo cocido (patas): 800 gr
Patatas (cachelos): 3 o 4 medianas
Pimentón dulce: 1 cucharada
Pimentón picante: 1 pizca (al gusto)
Sal gorda: 1 pizca
Aceite de oliva virgen extra: 4 cucharadas

Ingredientes para cocer el pulpo

Agua: para cocer las patatas y el pulpo
Sal gorda: para salar ligeramente el agua



Preparación de pulpo fresco

1. Si se compra el pulpo fresco, es aconsejable congelarlo durante al menos entre 2 y 3 días, ya que con esto se consigue que la carne quede más compacta a la hora de la cocción y de manipularlo.
2. Una vez que lo hayamos descongelado, se pasa por el grifo con agua fría y se lava bien para que desprenda la mucosidad, entonces en una olla amplia y según el tamaño del pulpo se echa agua hasta que lo cubra añadiendo **sal marina gruesa** y revolviendo para que se diluya, se prueba hasta que quede ligeramente salada.
3. Cuando el agua rompa a hervir, introducimos el pulpo una vez y lo sacamos, se espera unos segundos y repetimos la operación tres veces, a la tercera lo dejamos ya dentro de la olla, con esto se consigue que a los tentáculos se les rompa los tendones o cartílagos y queden más comestibles.
4. En este momento añadimos las patatas para que se vayan cociendo; se debe tener en cuenta el tamaño del pulpo para controlar su punto de cocción pinchando de vez en cuando con un tenedor en la cabeza. Si al pinchar entra con facilidad, eso indica que ya está cocido. Como las patatas ya se habrán cocido, se retiran con anterioridad.
5. Llegado a este punto, se saca el pulpo y se mete en un escurridor para que escurra el exceso de agua. Mientras esto ocurre, pelamos las patatas y en una tabla las vamos cortando en rodajas no muy gruesas que iremos colocando en una fuente o plato de madera.
6. Por último, sólo nos queda ir troceando el pulpo al tamaño que más guste; se recomienda que no sean muy gruesas y a poder ser cortadas en chaflán, se suele hacer bien con unas tijeras o con un cuchillo bien afilado. Se van colocando encima de las patatas y ya sólo nos queda regar todo con abundante aceite y espolvorear con el pimentón al gusto, picante o dulce.

Preparación de pulpo cocido

1. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas de aproximadamente un centímetro de grosor (estilo cachelos). Cocerlas en agua con un poco de sal hasta que estén tiernas, pero no se deshagan.
2. El pulpo, que ya está cocido, cortarlo en rodajas de un bocado utilizando unas tijeras. Si está frío, se puede calentar ligeramente al vapor o en el agua de las patatas durante un par de minutos.
3. En un plato de madera (preferentemente), colocar una base con las rodajas de patata recién cocidas.
4. Añadir el pulpo, disponiendo los trozos de pulpo sobre la cama de patatas de forma ordenada.
5. Espolvorear primero la sal gorda sobre el pulpo y las patatas.
6. Mezclar los dos tipos de pimentón y repartirlos generosamente por encima de todo el plato.
7. Regar con un buen chorro de aceite de oliva virgen extra justo antes de servir. Por último, sólo nos queda ir troceando el pulpo al tamaño que más guste; se recomienda que no sean muy gruesas y a poder ser cortadas en chaflán, se suele hacer bien con unas tijeras o con un cuchillo bien afilado. Se van colocando encima de las patatas y ya sólo nos queda regar todo con abundante aceite y espolvorear con el pimentón al gusto, picante o dulce.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Pulpo a la gallega	Pescados y Mariscos	01	01-01-2026	1 de 1