

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 18:04
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pulpo-a-la-granadina.html>

Pulpo a la granadina

INGREDIENTES

1 pulpo de 1 ½ kilo
½ kilo de pimientos rojos
300 gr de cebolla
1 limón
6 dientes de ajo
Una hoja de laurel
Aceite
Vinagre
Sal

PREPARACIÓN

Limpiar el pulpo.

En una olla al fuego con abundante agua añadir una hoja de laurel y bastante sal. Cuando empiece a hervir introducir el pulpo un momento, sacarlo, esperar a que el agua empiece a hervir e introducirlo de nuevo.

Repetir la misma operación dos veces más.

Dejar cocer una hora aproximadamente.

Retirar el pulpo del agua, escurrirlo y eliminar restos de piel que hayan podido quedar. Trocear.

Asar los pimientos. Picar la cebolla, los dientes de ajo, añadir el zumo de limón, el aceite, el vinagre y la sal.

Mezclar todo bien y añadir al pulpo. Dejar reposar durante dos horas y servir frío