

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

---

## Pulpo a la guindilla

### INGREDIENTES

1 pulpo de unos 2 kg  
1 cebolla pequeña  
2 dl. de aceite de oliva virgen extra  
Pimentón picante  
1 guindilla  
6 patatas pequeñas  
Sal gorda

### PREPARACIÓN

Lavar el pulpo para quitarle el limo que trae y mazarlo para que ablande.

Poner agua a hervir, introducir el pulpo con la cebolla y levantarlo dos o tres veces.

Dejar cocer durante 45 minutos, pincharlo y si está blando, retirarlo del fuego. A media cocción introducir las patatas lavadas y con la piel.

Cortar el pulpo en trozos no muy gruesos con tijeras y reservar las patatas peladas.

En una sartén freír los ajos picados y la guindilla en aceite.

Colocar el pulpo en el plato, rodeado de la patata cortada en rodajas, salar, espolvorear con pimentón y verter por encima el refrito de ajos y guindilla.