

Pulpo a la sanabresa



Provincia

Zamora

Ingredientes

- Un pulpo mediano.
- Aceite de oliva virgen.
- Pimentón.
- Sal marina gruesa.
- Dos dientes de ajo picado fino.

Elaboración

Poner a cocer el pulpo en abundante agua a punto de sal, cuando rompa a hervir el agua sumergimos el pulpo tres veces hasta que se ricen las puntas de los tentáculos, sumergimos y dejamos cocer a fuego lento hasta que esté tierno pero entero.

Cortamos el pulpo en rodajas de 1/2 centímetro de grosor, disponemos en el plato y espolvoreamos con el pimentón, la sal gruesa y el ajo picado en crudo, finalmente regamos con el aceite de oliva virgen y servimos templado.

Se puede acompañar de unas patatas cocidas aliñadas del mismo modo formando parte del conjunto.