

Poulpe au style de Sanabria



Provincia

Zamora

Ingrédients

- Un poulpe moyen.
- Huile d'olive vierge.
- Paprika.
- Gros sel.
- Deux gousses d'ail, très bien hachées.

Préparation

Faites bouillir le poulpe en abondante eau salée. Quand l'eau commence à bouillir, trempez le poulpe trois fois jusqu'à ce que les pointes des tentacules bouclent. Trempez à nouveau et laissez mijoter jusqu'à ce qu'il soit entièrement tendre.

Coupez le poulpe en tranches de 1/2 pouce d'épaisseur. Placez-les dans le plat et saupoudrez de paprika, de gros sel et d'ail haché. Finalement versez un peu d'huile d'olive et servez tiède.

Il peut être accompagné de pommes de terre bouillies assaisonnées de la même manière, faisant partie de l'ensemble.