



Pulpo cocido al vapor, con aceite de ajo y pimientos de Padrón



Categoría
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Medio



Com quem?
Con amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



2 dl Aceite de Oliva Gallo
Virgen Extra Clásico



25 ml Vinagre Balsámico de
Módena

- 2,5 kg Pulpo congelado
- 600 gr Patata
- 2 Huevos
- 50 gr Pimientos de Padrón
- Ajo
- Sal y pimienta en grano

Modo de preparación

1

Para aromatizar, calentar el Aceite de Oliva Gallo Virgen Extra a 100º, añadir la cabeza de ajo cortada por la mitad y los pimientos de Padrón, dejar hervir lentamente, enfriándolo después con los ingredientes dentro.

2

Cocer el pulpo en 2 dl de agua, tapado hasta quedar tierno.

3

Cocer los huevos 8 minutos.

4

Cocer la patata con piel, pelarla y cortarla en rodajas.

5

Servir acompañado del aceite de oliva aromatizado, Balsámico Gallo, huevo duro y la "torre" de patata.

Produtos utilizados



Clásico

Aceite de Oliva Virgen Extra



Balsámico de Módena

Vinagre Premium



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide