COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Asado de pulpo con patatas: la receta fácil y deliciosa que sorprenderá a todos

Receta para 2 personas

Preparación: 20 min
Total: 1 h 15 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 250 gramos (3 patas) Pulpo
- [ ] 2 unidades Patatas
- [ ] 1 unidad Cebolla
- [ ] 70 ml Vino blanco
- [ ] 2 unidades Hoja de laurel
- [ ] según convenga Aceite de oliva virgen extra
- [ ] según convenga Sal
- [ ] según convenga Pimienta negra molida

PREPARACIÓN

1. Si vas a preparar la receta con un pulpo entero sigue estos pasos:
Lo primero es cocer el pulpo. En una olla grande con abundante agua y la hoja de laurel, se introduce el pulpo cuando el agua esté hirviendo. Antes de sumergirlo por completo, se recomienda “asustarlo”, es decir, meterlo y sacarlo del agua hirviendo tres veces para que la piel no se desprenda. Luego se deja cocer durante unos 40 minutos o hasta que esté tierno.
Mientras se cuece el pulpo, se pelan las patatas y se cortan en rodajas de aproximadamente un centímetro de grosor. Se reserva y se aliña con aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta negra molida. También se pela la cebolla y se corta en juliana.
Si vas a hacerlo como nosotros con el pulpo ya cocido sigue estos pasos:
Para comenzar, se pelan las patatas y se cortan en rodajas o gajos de aproximadamente un centímetro de grosor. Se reserva y se aliña con aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta negra molida. También se pela la cebolla y se corta en juliana.

2. En una bandeja para horno, se colocan las patatas como base y se lo añade un buen chorro de vino blanco. Desupués, la cebolla por encima poniendo un chorro de aceite de oliva virgen extra por encima y un poco de sal y pimienta negra molida.

3. Después, colocamos el pulpo por encima de las patatas y la cebolla. Ponemos un poco más de AOVE encima del pulpo. Y ponemos unas hojas de laurel.

---

4. Lo llevamos al horno a precalentado a 180ºC y lo cocinamos durante 1 hora extacta a 200 grados. Cada 20 minutos abrimos el horno, bañamos las patatas, cebolla y pulpo con el aceite que tiene y removemos. Dejamos que se siga horneando.

---

5. Emplatamos y ponemos una pizca de sal en escamas por encima. !Y listo! Qué aproveche!