**RECETAS FÁCILES DE PULPO.**

**www.alimentacionselecta.com**

**RECETA DE PULPO CON PIMIENTOS**: necesitamos como ingredientes pulpo, pimientos del piquillo, tomate, ajitos, aceite de oliva, sal gorda, sal fina y perejil. Elaboración: mínimo un pimiento por comensal, se coloca cada pimiento en el plato, y sobre ellos se ponen los ajitos crudos laminados, sobre ellos el pulpo en rodajas y se le añade sal aceite de oliva y perejil.

**PULPO EN VINAGRETA**: para esta receta necesitamos pulpo, cebolla, pimientos rojos, pimientos verdes, tomates, guisantes, vinagre viejo de Jerez, sal y aceite de oliva. Elaboración: se prepara la salsa vinagreta incluyendo cebolleta, pimientos rojos, pimientos verdes, tomate despepitado y pelado y los guisantes aliñados con el vinagre viejo de Jerez, la sal y aceite de oliva. Presentamos el plato en forma de milhoja con tres capas intercaladas de pulpo y vinagreta.

**PULPO AL ESTILO TRANSMONTANO**: ir comprando pulpo, cebolla, patatas, ajo, perejil, pimentón y aceite. Elaboración: Cocemos la patata y la cebolla. Se cortan las patatas en trozos grandes. Calentamos en la sartén ajo, cebolla y perejil y añadimos pimentón. Ponemos en el plato los trozos de pulpo y las patatas y aderezamos con la salsa.

PULPO CON REVUELTO CON PATATAS PAJA Y HUEVOS DE CORRAL. Ahora necesitamos pulpo, una patata, cebolla, huevos de corral, guindilla, aceite, sal y pimienta. Elaboración: calentamos aceite en una sartén con cebolla en brunoise (en pequeños dados) y una pizca de guindilla. Cuando la cebolla esté pochada, añadimos el pulpo en trozos. Después de rehogar añadimos las patatas previamente cortadas en forma de paja y fritas las salteamos. Finalmente introducimos los huevos de corral, salpimentados y removemos la mezcla.

PULPO A LA PORTUGUESA: vamos a necesitar pulpo, harina, huevo, patatas, vino verde, bechamel, aceite, ajo cebolla y azafrán. Elaboración: cortamos el pulpo de manera transversal. Se rebozan los filetes de pulpo con harina y huevo y se fríen. Cortamos en láminas muy finas las patas y las pochamos con un poco de aceite, ajo y cebolla a fuego muy suave, aderezándolas con una mezcla de vino verde con azafrán. Emplatamos con la base de patatas, ponemos encima el pulpo rebozado y acabamos con una suave salsa de bechamel.

**PULPO EN HOJALDRE**. Para ello compramos pulpo, hojaldre, harina, cebolla, ajitos, perejil, aceite de oliva, tomate natural y huevo. Elaboración: estirar y extender el hojaldre sobre una base de harina. Hacer un estofado de cebolla, ajitos, perejil y aceite de oliva a fuego lento. Se añade tomate natural triturado. Se añade el pulpo en trocitos al estofado y se deja la mezcla 20 minutos al fuego. Se coloca el estofado como relleno del hojaldre. Se pinta con huevo y se mete en el horno a dorar durante 10 minutos.

RECETA DE PULPO EN FILETES CON PATATAS POCHADAS AL AZAFRÁN. NECESITAREMOS PARA ESTA RECETA PULPO, HARINA, HUEVO, PATATAS, VINO VERDE, BECHAMEL, ACEITE DE OLIVA, AJO Y AZAFRÁN. ELABORACIÓN: SE REBOZA EL PULPO CORTADO EN LÁMINAS TRANSVERSALES CON HARINA Y HUEVO Y LUEGO SE FRÍE. CORTAMOS EN LÁMINAS MUY FINAS LAS PATATAS Y LAS POCHAMOS CON UN POCO DE ACEITE, AJO Y CEBOLLA A FUEGO MUY SUAVE, aderezándolas con una mezcla de vino verde con azafrán. Lo emplatamos con la base de patatas y ponemos encima el pulpo rebozado y acabamos con una suave salsa de bechamel.

**PULPO EN ENSALADA**. Cogemos, pulpo, ACEITE DE OLIVA, VINAGRE DE Módena, cebolla, tomate, pimiento rojo, pimiento verde, guisantes, canónigos, berros, lechuga y aceitunas negras. Elaboración: se hace una vinagreta con aceite de oliva y vinagre de Módena con cebolla fresca, tomate despepitado y pelado, pimiento rojo y verde y guisantes cocidos de lata. Se coloca en el plato unos canónigos, berros y lechuga picada. Después el pulpo y algunas aceitunas negras. Por encima se sirve la vinagreta.