

→ 2 Recetas para una

PULPADA CASERA PERFECTA

PULPO A LA GALLEGA SOBRE CREMA DE LECHUGA DE MAR

Dificultad media | Lista en 5 min.

Ingredientes para 2 personas:

Patatas de pulpo cocido el viejo pescador.
80 g de patatas cocidas
40 g de lechuga de mar
40 ml de nata para cocinar
Aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta
Pimentón ahumado

Preparación:

- 1 Lavar la lechuga de mar y cortar fina, añadirla a una cazuela con nata caliente y triturar. Sal pimentar.
- 2 Poner en una cazuela 250 ml de agua de mar y 600 ml de agua dulce.
- 3 Calentar durante 4 min el pulpo y la patata.
- 4 Emplatar en la base del plato la crema de lechuga de mar, encima la pata de pulpo y a los lados la patata.

Pequeños trucos:

Dale el toque maestro espolvoreando pimentón dulce de La Vera y un buen chorro de aceite Abril Gran selección.

PULPO A LA GALLEGA CON LECHUGA DE MAR

Dificultad media | Lista en 5 min.

Ingredientes para 2 personas:

Patatas de pulpo cocido el viejo pescador.
80 g de patatas cocidas
30 g de lechuga de mar
250 cl de agua de mar
Aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta
Pimentón ahumado

Preparación:

- 1 Calentamos en una cazuela durante 4 minutos los 250cl de agua de mar y 600cl de agua dulce.
- 2 Metemos las patatas, la pata de pulpo y 30g de lechuga de mar lavada y muy picada previamente.
- 3 Por ultimo sacar del agua y regar con el aceite de oliva.

DESCUBRE MÁS EN:
www.capitánalga.com



POWERED BY
Capitán alga