

MARMITAKO DE PULPO

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

600 g de pulpo cocido	2 cucharadas soperas de pulpa de pimiento choricero
1 cucharada sobera de pimentón dulce	10 cl de salsa de tomate
Cebollino picado	1 kg de patata monalisa
3 cebolletas	2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen
2 dientes de ajo	Agua
1 pimiento morrón rojo	Sal
2 pimientos verdes italianos	
1 puerro	

ELABORACIÓN

En una cazuela, sofreír la verdura cortada en juliana con un chorro de aceite.

Seleccionar los tentáculos de pulpo más bonitos, trocearlos y reservarlos. El resto del pulpo, picarlo en fina brunoise y agregarlo al sofrito.

Pelar la patata, lavarla, cascarla y agregarla a la cazuela.

Añadir la pulpa de choricero y la salsa de tomate. Rehogar el conjunto.

Mojar con el agua y guisar 30 minutos.

Pasado el tiempo, corregir de punto de sazón y reservar el guiso.

Acabado

En una sartén saltear los tentáculos hasta que hayan adquirido color dorado. Espolvorear pimentón y cebollino picado sobre éstos y verter el conjunto sobre la cazuela.

Mezclar todo, corregir el punto de sazón y servir.



SUPER AMARA