**Acceso (acceso.ku.edu)**

Unidad 2, Almanaque

La gastronomía tradicional

Pulpo a la gallega - Recetas de cocina RECETASonline

(Música ambiente de fondo)

En una olla ponemos agua a calentar, y cuando esté caliente que empiece a burbujear, le añadimos un poco de sal, la patata que habíamos preparado previamente, una hojita de laurel que le va a dar buen sabor, y una cebolla que hemos pelado y pinchado unos clavos de olor. Además, le vamos a poner unos granitos de pimienta negra. Una vez que el agua llegue a ebullición, cogemos el pulpo y lo vamos a ir bajando poco a poco; esto se llama asustarlo. Vemos como las patas se van a ir encogiendo según lo metemos y sacamos, esto se hace para que la piel no se rompa. Vamos a ponerlo poco a poco, hasta que lleguemos a la parte final.

Este pulpo era bastante grande, eran dos kilos de pulpo. Pero si tenéis un pulpo más pequeño será más fácil. Lo sumergimos bien para que quede tapado todo por el agua y lo vamos a dejar cocinar unos 45 minutos. Lo comprobamos pinchando la patata, cuando entra y sale el cuchillo sin problema es que está hecha. La sacamos y en un plato de madera distribuimos los cortes que le hemos dado. Yo he cortado del pulpo un par de patas porque para una ración es suficiente. Con las tijeras vamos cortando los trozos y los presentamos encima de las patatas. Una vez que tenemos los trozos colocados encima de la patata, le vamos a echar un poco de sal por encima. A mi me gusta echarle sal gruesa. Le echamos un chorro generoso de un buen aceite de oliva y espolvoreamos con pimentón, yo utilizo mitad picante mitad dulce. ¡Y este es el resultado! Riquísimo.

Creative Commons LicenseThis work is licensed under a   
[Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).