Pulpo cocido al vapor, con aceite de ajo y pimientos de Padrón

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Peixe	Médio	Fácil	Medio	Con amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 2 dl Aceite de Oliva Gallo Virgen Extra Clássico
- 25 ml Vinagre Balsámico de Módena
- 2,5 kg Pulpo congelado
- 600 gr Patata
- 2 Huevos
- 50 gr Pimientos de Padrón
- Ajo
- Sal y pimienta en grano

Modo de preparação

1. Para aromatizar, calentar el Aceite de Oliva Gallo Virgen Extra a 100º, añadir la cabeza de ajo cortada por la mitad y los pimientos de Padrón, dejar hervir lentamente, enfriándolo después con los ingredientes dentro.
2. Cocer el pulpo en 2 dl de agua, tapado hasta quedar tierno.
3. Cocer los huevos 8 minutos.
4. Cocer la patata con piel, pelarla y cortarla en rodajas.
5. Servir acompañado del aceite de oliva aromatizado, Balsámico Gallo, huevo duro y la "torre" de patata.

Produtos utilizados

Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra

Balsámico de Módena

Vinagre Premium

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide