



RECETA:



30 MIN



4 PERS



FÁCIL

Pulpo Encebollado

Pulpo Encebollado

INGREDIENTES

- 600 g pulpo cocido **Abordo**
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- aceite de oliva **Abordo**
- 1 vaso de vino blanco
- 1 cda. de pimentón
- 1 pizca sal

PREPARACIÓN

- 1 Corta el pulpo cocido en finas rodajas.
- 2 Picar el ajo pelado y cortar las cebollas en paisana.
- 3 Calentar aceite en una sartén y añadir el ajo. Cuando se dore añadir la cebolla y rehogar a fuego lento hasta que se dore.
- 4 Agregar el pulpo troceado y el pimentón dulce. Mezclar y mojar con el vino. Dejar reducir a fuego lento.
- 5 Añadir sal al gusto. Servir.

