

Pulpo a la Gallega

Toplam 85 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 55 dk

4 kişilik

Zor

~335 kcal

Pulpo a la gallega, yumuşacık haşlanmış ahtapotu patates, zeytinyağı, tuz ve isli paprika ile sunan Galiçya tapas klasığıdır.

Malzemeler

Ahtapot için

- 1 kg Temizlenmiş ahtapot
- 2 adet Defne yaprağı
- 1 adet Kuru soğan

Servis için

- 600 gr Patates
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1.5 tatlı kaşığı Isli paprika
- 1 tatlı kaşığı Deniz tuzu

Yapılışı

- Ahtapotu buzu çözüldükten sonra durulayıp fazla suyunu süzdürün.
- Geniş tencerede su, defne ve soğanı kaynatın.
- Ahtapotu suya 3 kez batırıp karıştırdıktan sonra tencereye bırakın.
- Ahtapotu kaynamada 45 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Patatesleri ahtapot suyunda 18 dakika haşlayıp kalın dilimleyin.
- Ahtapotu 10 dakika dinlendirip makasla lokmalık dilimleyin.
- Patates üstüne ahtapotları yerleştirip zeytinyağı, tuz ve isli paprika serpin.

PÜF NOKTASI

Ahtapotu kendi suyunda dinlendirmek liflerin sıkışmaması için yumuşak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tahta tabakta, ekstra zeytinyağı ve limon dilimiyle tapas olarak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

