



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



Categoría  
Peixe



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Medio



Com quem?  
Con amigos



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes

2 dl Aceite de Oliva Gallo  
Virgen Extra Clásico

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 preparación

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



Clásico

Aceite de Oliva Virgen Extra



Balsámico de Módena

Vinagre Premium



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide