

Guisantes con pulpo y acelgas

Descripción

Esta receta es de «cosecha propia». Hace unos días compré un pulpo entero, grande y como la cabeza no me atrae demasiado para hacerla «a feira», la congelé y se me ocurrió ponerla así. La verdad es que le da un punto a los guisantes, lo mismo que las acelgas.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 1 kg y 1/2 de guisantes limpios.
- * 1 bolsa de acelgas. Las de Mercadona están bien.
- * 500 gr de pulpo. Si no os gusta la cabeza, podemos poner las patas.
- * 1 puerro.
- * 1 diente de ajo.
- * 1/4 de cebolleta pequeña.
- * 1 clavo de especia.
- * 3 cucharadas soperas de tomate frito. El que os guste.

* Aceite de oliva, sal, chorro de vino blanco, agua.

Preparación:

Limpiamos el pulpo, troceamos y reservamos. Limpiamos y picamos la verdura, por separado y reservamos.

En una olla rápida ponemos agua y echamos los guisantes, sazonamos y los cocemos. Una vez que hiervan los tenemos solo 5 minutos. Este paso os lo podéis saltar si los guisantes son cocidos de bote. Cuando se cuezan los escurrimos pero guardamos el líquido de cocción.



En la misma olla, echamos aceite de oliva y pochamos la cebolleta, el ajo, y el clavo. Cuando se doren añadimos el puerro, removemos y cuando está todo hecho, **subimos el fuego** y añadimos el

pulpo. Seguimos removiendo y vertemos un chorro generoso de vino blanco. Rectificamos de sal.



Al igual que cuando cocemos calamares o sepia, el fuego tiene que estar fuerte, sino se quedan correosos.



Pasados unos minutos vertemos el tomate, removemos y echamos las acelgas. Sazonamos y tapamos la olla, cuando hierva coceremos 7 minutos.

Cuando podamos abrir la olla rápida, pasamos el pulpo a otra baja y ancha, añadimos también los guisantes, y si es necesario echamos líquido de cocido, esto a vuestro gusto, si los preferís más o menos caldosos.

Y ya tenemos nuestro plato único de hoy.



Consejo: Como os digo siempre, el reposo es el secreto de los guisos. Se puede hacer el día anterior. Yo he puesto la cabeza del pulpo, pero podeis poner las patas.

Categoría

1. Pescados y mariscos
2. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

junio 3, 2015

Autor

admin

default watermark