



Pulpo con patatas

El pulpo tiene que haber estado congelado un mínimo de 36 horas, dejarlo descongelar y limpiar.

Poner agua a hervir con un poco de sal y laurel, cuando esté hirviendo coger el pulpo por la cabeza y sumergirlo 3 veces para que no se le caiga la piel y dejar hervir 25 a 30 minutos.

Mientras tanto cortaremos las patatas a trozos no muy grandes y prepararemos el sofrito con la cebolla, los ajos, el pimiento troceado muy pequeño, los guisantes, un trocito de laurel y luego añadiremos el tomate que previamente habremos rallado y a última hora le añadiremos el perejil picado y una cucharadita de pimentón, una mezcla de dulce y picante le va muy bien

Seguiremos por añadir las patatas para que vayan cogiendo el gusto del sofrito unos minutos.

En una cazuela aparte pondremos las almejas y le añadiremos el vino con un poco de perejil picado y dejaremos que se abran y se evapore gran parte del vino, luego quitaremos la mitad de la cascara y lo reservamos.

Cuando el pulpo esté cocido lo sacaremos y lo cortaremos a trozos y reservaremos el agua, juntaremos el pulpo con las patatas y lo sofreiremos un poco.

Para terminar, añadiremos 3/4 de litro del caldo del pulpo, las almejas con su jugo y lo dejaremos cocer entre 15 o 20 minutos hasta que las patatas estén tiernas. Rectificaremos de sal y pimienta si hace falta y pondremos un poco de perejil picado antes de apagar el fuego, dejaremos reposar 5 minutos y listo para servir. ¡¡¡Buen provecho!!!