

# 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 buz 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

