

Pulpos compuestos

Para 6 personas:



Ingredientes:

- 1 pulpo de 2 kilos
- 8 dientes de ajo
- 1 cebolla grande
- 1 pimiento rojo
- 3 ó 4 tomates de fritura ó 1 b. de tomate natural triturado de 400 grs.
- 1 cda. de pimentón dulce
- 1 pizca de pimentón picante (opcional)
- 7 u 8 papas bonitas de tamaño pequeño
- 1 hoja de laurel
- Agua
- Sal
- Aceite de oliva



Cómo se hace:

1. Primero **guisamos el pulpo y las papas**, yo lo hago de la siguiente manera: en la olla express rápida* pongo un vaso de agua*, el pulpo y un poco de sal, y lo cocino durante **6 minutos** exactos contados a partir de que empieza a salir el vapor por la válvula de seguridad. Retiro la olla del fuego y espero a que se enfríe para poderla abrir. Retiro el pulpo a un bol con unas pinzas y en el mismo agua de cocinar el pulpo guiso las papas* durante **4 minutos**. No los cocino juntos porque los tiempos de cocción de ambos productos son diferentes.
2. Mientras tanto **hacemos la fritura**. Pela **los ajos** y córtalos pequeñitos, en una sartén añade un poco de aceite y sofríe los ajos hasta que empiecen a tomar color, añade entonces **la cebolla** picada y sofríe, incorpora **el pimiento** cortado en cuadraditos pequeños y rehoga también. Cuando esté todo bien rehogado añade los **tomates triturados** y sigue pochando todo unos 10 minutos más. Por último añade **el pimentón dulce** y una pizca de **pimentón picante** si te gusta.
3. Incorpora inmediatamente a la fritura el pulpo cortado en trocitos como de un dedo de grosor y las papas cortadas en cuadraditos, añade un poco de agua (no mucho sólo para aumentar la salsa), una hojita de laurel y sal, y dale un hervor a todo junto removiendo con cuidado durante 5 minutos o hasta que empiece a hervir y listo.

Consejos y sugerencias:

* Si tu olla express no es de las rápidas necesitarás más tiempo de cocción, mira el manual de tu olla, suelen indicar unos tiempos aproximados de cocción. Si no tienes olla express cocina el pulpo a la manera tradicional, en un caldero con abundante agua y el tiempo que sea necesario hasta que esté tierno, antes de cocinarlo se suele "asustar" 3 veces en agua hirviendo para ablandarlo.

* En la olla express no hace falta poner mucha agua ya que apenas se evapora y el tiempo de cocción es menor, además de la que suelta el pulpo en su cocción, no necesita más de la que te indico.