BODEGA 1860

LAS RECETAS LOCAS DE BODEGA 1860 · N.º 1

Pulpo á feira



Hoy nuestro cocinero se pone el gorro gallego y te enseña a cocer el pulpo como en las ferias de Galicia.

BODEGA 1860 · SANT CUGAT

BODEGA 1860

1
Congélalo y asústalo



El frío lo deja **tierno**. Con el agua hirviendo: **dentro… fuera… dentro… fuera… ¡tres veces!**

(mal pensados/as)

BODEGA 1860

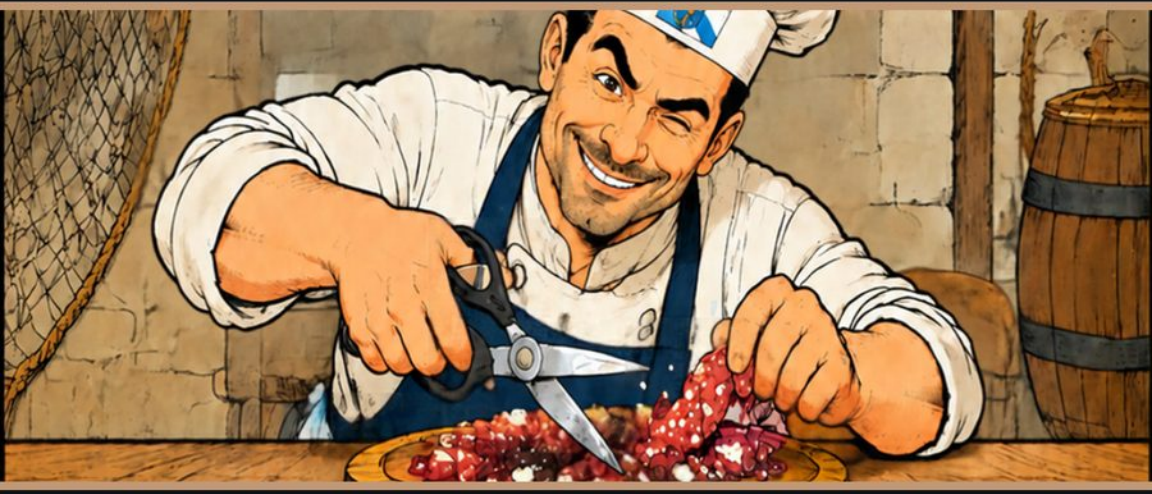
2
Cocción y reposo



17 a 20 minutos por kilo, sin destapar. Apaga el fuego y déjalo **reposar 15 a 20 minutos en el agua**. ¡Es lo más importante!

BODEGA 1860

3
¡Tijera y al plato!



No hace falta que se enfríe: córtalo **con tijera**, en rodajas.
Plato de madera y palillos:
¡imprescindibles!

BODEGA 1860

4
El aliño, en orden



Sal gruesa, después **pimentón** y al final **aceite de oliva**.

¿Con cachelos? Cuece las patatas en el agua del pulpo.

Y SE ACABA CON…

un buen albariño Mar de Frades



Un bo polbo e un bo viño acaban nun…

Pulpo a la gallega en Bodega 1860
bodega1860.es/receta-pulpo-a-la-gallega

BODEGA 1860

¿GALLEGO O MARROQUÍ?

Lo ideal: gallego

Como hay poco, la **segunda mejor opción** es el de Marruecos. En Bodega 1860 usamos gallego siempre que podemos. La mejor medida: **de 2 a 3 kg**.

	GALLEGO	MARROQUÍ
CUÁNDO	Sobre todo de otoño a primavera	Casi todo el año
LLEGA	Fresco o congelado	Casi siempre congelado
COLOR	Más oscuro	Más claro
SABOR	Increíble, intenso y más firme	Más suave
AL COCER	Un olor espectacular	Olor más suave
PRECIO	Más caro y escaso	Más estable

La receta completa en bodega1860.es/receta-pulpo-a-la-gallega