



Pipirrana de pulpo con tomates secos en aceite

Trinidad Cabeo

INGREDIENTES

- 500 g de pulpo
- 1 pimiento verde
- 2 cebolletas
- 1 pepino
- 1 tomate rojo
- 6 mitades de tomates secos en aceite
- 1 puñado de aceitunillas negras partidas
- Vinagre de manzana
- Sal, laurel y pimienta negra en grano
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN

Limpia y cocer el pulpo durante una hora en agua con unas hojas de laurel y unos granos de pimienta negra. Se saca de la olla y se deja enfriar en un cuenco. Seguidamente se trocea en cachitos pequeños y se pone en una fuente honda.

A continuación se pican en trozos pequeños el pimiento, el pepino, la cebolleta, el tomate y los tomates secos, incorporando todas las verduras en la fuente con el pulpo. Se añaden las aceitunas, el vinagre, la sal y el aceite. Se mezcla todo bien y se pone en la nevera para tomar fresquito. Rico, rico... destacando el intenso sabor de los tomates secos en aceite.

Dificultad: baja

Tiempo de elaboración: 1 hora y media

Aporte calórico: bajo