



Arroz con pulpo

Arroz con pulpo

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php)

Ingredientes:

1/2kg. de arroz, 2kg y medio de pulpo, 1 pimiento rojo, 1 tomate grande, 3 cebollas, media cucharada de pimentón, 1dl. de leche, aceite y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Se lava bien el pulpo en abundante agua.
- 2) Llenar una cazuela de agua y ponerla al fuego, cuando hierva se introduce el pulpo y se deja hervir otra vez. A partir de ese momento dejarlo hirviendo 45 minutos. Apagar el fuego y dejar el pulpo 20 minutos dentro del agua. Luego retirar el pulpo y trocearlo.
- 3) Calentar aceite en un recipiente de barro y luego introducir las cebollas y los tomates bien picados, el pimiento, el pimentón y el pulpo.
- 4) Remover bien hasta que se dore un poquito la cebolla, luego introducir una cucharada del agua de cocer el pulpo y seguir removiendo.
- 5) Dejar cocer durante 15 minutos, aproximadamente.
- 6) Se añade el arroz, 13 cucharadas de agua del pulpo y sal al gusto.
- 7) Se deja hervir 25 minutos más, se deja reposar y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/primer-plato/arroz-con-pulpo-33.php>