Evita Me



PLATOS PRINCIPALES

Pulpo a feira fácil y rápido

1 ración

Ingredientes

- Una pata de pulpo envasada
- Pimentón dulce
- Pimentón picante
- Un chorro de un buen aceite de oliva virgen extra

Elaboración

1. Meter una pata al microondas durante un minuto
2. Trocear la pata con unas tijeras
3. Echar pimentón dulce y pimentón picante
4. Añadir un chorro de un buen aceite de oliva virgen extra

RECOMENDACIONES

Es la opción fácil y rápida, no es lo mismo que un pulpo cocido en casa, pero está muy rico y sorprende bastante.

Hecho con CookNest