Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Pulpo con patata machacada y mojo picón

1 ración

Ingredientes

- Patata
- Pulpo
- Mojo picón
- Sal
- AOVE

Elaboración

1. Cocer la patata en agua con sal unos 20 minutos, hasta que se pueda atravesar fácilmente con un palillo
2. Colocarlas sobre el papel de horno con un poco de AOVE y aplastarlas con la base de un vaso de cristal ancho
3. Untar por encima con un poco de AOVE
4. Asarlas al horno a 200 grados unos 25 minutos más 5 con grill, hasta que estén doraditas
5. Hacer vuelta y vuelta a la plancha la pata de pulpo cocida y partir en rodajas
6. Poner como base la patata, añadir sobre ella unas rodajas de pulpo y terminar con el toque de mojo picón
7. A comer con las manos

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei
cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei