

PULPO A LA GALLEGA

Si queremos un plato que verdaderamente sea el reflejo de las auténticamente populares “feiras” es, sin duda el pulpo. Desde el más pequeño mercado aldeano hasta la mas importante exposición, siempre está presente este exquisito cefalópodo, con su correspondiente y siempre oronda pulpería, que a toda velocidad corta y prepara sus tentáculos. Imaginaos a la buena señora que ya ha limpiado su pulpo y lo bautiza tres veces en la pota de agua hirviendo. Se ha hecho así toda la vida, dice convencida, aunque ignore la razón: Evita que pierda sus ventosas y da a su carne el punto ideal. Mientras lo cuece durante 40 minutos, se dedica a fregar las escudillas de madera donde lo servirá después. Con una aguja de calceta lo pincha, ve que entra bien y considera que ya está en su punto, y lo deja reposar en el agua caliente durante 15 minutos. Pasado este tiempo, lo escurre con esmero y a gran rapidez comienza a cortar los tentáculos con una tijera, y mágicamente quedan perfectamente ordenados en la escudilla. Lo mira concentrada y derrama, generosa un chorro de buen aceite sobre él. Un poco de sal gorda y pimentón sabiamente mezclado el picante y el dulce, coronan su obra, que sirve diligentemente para que no se enfríe. “¡ay neniño! Otro pulpo no tomara igual”, es su última frase mientras comienza a preparar otro plato.

Ingredientes:

- Pulpo
- Sal
- Cebolla
- Cabeza de ajos
- Laurel
- Patatas
- Pimentón dulce y picante
- Aceite de oliva virgen
- Sal gorda

