

GUISO DE PULPO CON TOMATE AL ESTILO NAPOLITANO



INGREDIENTES

1,200 kg pulpo fresco limpio
Aceite de oliva virgen
4 dientes de ajo
1 chile rojo fresco
80 g aceitunas negras picadas
1 cucharada de alcaparras
500 g tomate triturado

1 vaso vino blanco
Pimienta, sal
Perejil fresco
Tomillo fresco
2 patatas grandes
150 g calabaza
Fumet (opcional)

MODO DE HACERLO

Lavar muy bien el pulpo. Colocar en una cazuela con agua hirviendo y cocer durante unos 30-40 minutos. Retirar y escurrir.

Dejar enfriar y picar en porciones regulares de unos 3-4 cms.

En una cazuela baja saltear los dientes de ajo laminados con un poco de aceite de oliva. Incorporar el chile, las aceitunas y las alcaparras y cocinar un par de minutos.

Agregar el tomate triturado y el vino blanco y mezclar bien.

Cuando se haya evaporado un poco el vino, incorporar el pulpo troceado. Incorporar las patatas y la calabaza junto con el perejil y el tomillo fresco y cocer unos 10-15 minutos hasta comprobar que el pulpo, las patatas y la calabaza estén bien cocidos y blandos. Si es necesario, añadir un poco de fumet.

Servir el guiso de pulpo y decorar con más hierbas frescas.

VARIANTES

El pulpo se puede sustituir por vieiras, pescados como mero, rape, langostinos, y mezcla de ellos. Añadir otras verduras como espárragos, tirabeques, judías verdes.

Agregar carne de pimiento choricero o pimentón.

CONSERVACIÓN

Se conserva 3-4 días en la nevera y se puede congelar sin la patata y calabaza.