

# TRINXAT DE PULPO



## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 repollo
- 2 patatas
- 2 ó 3 dientes de ajo
- 600 gr pulpo cocido
- AOVE
- Sal y pimienta
- Pimentón

## ELABORACIÓN

Lavamos el repollo y lo cortamos muy fino, o lo rallamos. Pelamos, lavamos y troceamos las patatas. Hervimos las verduras en una olla con agua con sal, y una vez hervidas escurrimos. Las aplastamos ligeramente con un tenedor y reservamos.

Cortamos el pulpo cocido y lo salteamos en una sartén con aove. Añadimos sal gorda y pimentón.

En una sartén con aove, ponemos a dorar los ajitos laminados o picados. Cuando estén, añadimos las verduras y el pulpo. Probamos y rectificamos de sal y pimienta.