

PULPO CON TRIGUEROS



INGREDIENTES:

- Pulpo cocido
- Espárragos verdes gruesos
- AOVE
- Sal gorda
- Pimentón

ELABORACIÓN

Cortamos el pulpo ya cocido en trozos y lo doramos un poco en una sartén con aove. Le añadimos luego pimentón (dulce o picante, a vuestro gusto) y dejamos un par de minutos más.

En una sartén con aove, hacemos a la plancha los espárragos trigueros con sal gorda.

Ponemos en nuestro plato o fuente los espárragos, disponemos por encima el pulpo, y aliñamos con aceite de pimentón. Puede ser el sobrante de dorar el pulpo en la sartén, o puedes hacer más aceite de pimentón si lo necesitas.

Para ello, pones a calentar unas 3 cucharadas de aove en una sartén. Cuando está ya caliente, apartamos del fuego, añadimos 1 cucharada de pimentón y removemos sin parar para que no agarre, hasta que esté bien disuelto.