

Pulpo con alcaparras

Muchas personas temen cocinar pulpo porque suele quedar duro, pero si se cocina bien no lo es en absoluto. Una de las grandes ventajas del pulpo es que mejora al congelarse, lo que hace que sea relativamente fácil de conseguir. En esta receta, nos hemos apartado de la tradición al añadir alcaparras, que aportan una acidez agradable a la receta. El método que utilizamos en [Barrafina](#) puede parecer algo inusual, pero la madre de **Nieves**, una gran autoridad en el tema, está segura de que marca la diferencia en esta receta de [pulpo con alcaparras](#).

Receta del pulpo con alcaparras para 8 personas como tapa

Ingredientes

- 1 pulpo grande de doble ventosa, congelado (aproximadamente 3.5–5kg)
- 1 cebolla grande, pelada y en rodajas
- 1 hoja de laurel, fresca si es posible
- 500ml de aceite de oliva
- 50ml de aceite de oliva virgen extra
- 80g de alcaparras
- 2 cucharadas de pimentón
- Sal y pimienta negra recién molida
- 2 cucharadas de perejil fresco de hoja plana, picado

Elaboración

Primero, descongela el pulpo. Luego llena la cacerola más grande que tengas con agua salada y llévala a ebullición. Sumerge el pulpo 3 veces en el agua hirviendo, durante 3 segundos cada vez, luego colócalo en el agua hirviendo con la cabeza hacia arriba y reduce el agua a fuego lento. Añade la cebolla y la hoja de laurel y cocina durante 1 hora, luego

dale la vuelta al pulpo para que la cabeza esté hacia abajo en el fondo de la cacerola y cocina durante 30 minutos más.

Saca el pulpo del agua y deja que se enfríe en una bandeja o en una superficie de drenaje. Corta los tentáculos en rodajas de 0,5 cm y desecha la cabeza.

Calienta los 500ml de aceite de oliva a 80°C en una sartén grande de fondo grueso y fríe los trozos de pulpo durante 2 a 3 minutos. Necesitarás hacer esto en dos tandas. Saca el pulpo del aceite y deja que escurra bien.

Emplatado

Para servir, coloca el pulpo de manera atractiva en una tabla de madera o en un plato mientras aún esté caliente. Rocía con el aceite de oliva virgen extra y esparce las alcaparras por encima. Espolvorea con pimentón, sazona con sal y pimienta y finalmente espolvorea con el perejil picado.

¡Listo para disfrutar!