

Polpo alla Gallega (pour 2)

Par : Alban WIENKOOP

Nb. portions : **2** (3.23€/pers.)

Temps de préparation : **10mn**

Temps de cuisson : **15mn**

Temps de repos : **0mn**

Difficulté : ●○○ Très facile

Voilà une recette simple et bonne pour apprécier le poulpe comme il se doit. Je vous la conseille vivement en entrée, mais cela peut tout à fait constituer un plat principal.

Ingrédients :

- **120 g** de Lamelle de poulpe
- **300 g** de Pomme de terre roseval
- **5 g** de Paprika
- **10 ml** de Huile d'olive



Étapes de préparation :

- 1** Les pommes de terre :
Epluchez les pommes de terre, puis coupez les en rondelles d'environ 1cm. Mettez dans une casserole d'eau salée toutes les rondelles et cuisez. La cuisson sera très rapide car les rondelles sont peu épaisses, surveillez de près !
- 2** Le poulpe :
Coupez la pâte de poulpe en rondelles d'environ 6mm si ce n'est pas déjà fait. faites revenir à feu doux dans une poêle avec de l'huile d'olive. Le but n'est pas de cuire ni de griller le poulpe, mais juste de le réchauffer. Une fois chaud, ajoutez le paprika et mélangez
- 3** Le montage :
Étalez les rondelles de pomme de terre en premier sur les assiettes, puis appliquez les rondelles de poulpe.

Une fois les montages finis, arrosez toutes les assiettes avec l'huile d'olive qui a servi à réchauffer de poulpe