



Recetas

Pulpo mike a la griega

El pulpo a la brasa es uno de los platos tradicionales de la cocina griega, está en el topten junto con el Souvlaki, el Tzatziki, los Gyros, entre otros.

Su característico aderezo de limón combinado con el aceite de oliva, le hacen resaltar un rico sabor Mediterráneo, que harán de este platillo una experiencia gastronómica paradisiaca.



Fácil



2 Horas



Parrillera



3-4



Ingredientes

- 1 Pulpo de 1 ½ kilos
- ½ Taza de aceite de oliva
- ½ Taza de jugo de limón
- Sal Bahía Refinada Gruesa
- Pimienta negra
- Ajinomoto
- 100 g de orégano fresco en hojas

Utensilios

- Parrillera
- Carbón
- Bowl grande
- Cuchillo de chef
- Pinzas
- Olla grande con tapa
- Guantes de temperatura

Preparación

Lava el pulpo con abundante agua.

En la olla pon a hervir suficiente agua para poder sumergir el pulpo. Cuando el agua esté hirviendo, con la ayuda de la pinza, sumerge el pulpo tres veces seguidas, lo sacas y lo secas. Este procedimiento se llama "Las Tres Marías".

Bota el agua de la olla, sécala y agrega 3 cucharadas de aceite de oliva.

Cuando este caliente, mete el pulpo, lo tapas, baja la llama y lo dejas cocinar por 12 minutos, lo sacas, lo picas en tentáculos y lo dejas enfriar.

En el bowl agregas ½ taza de aceite de oliva, ½ taza de limón, 2 cucharadas de Sal Bahía Refinada Gruesa, 1 de pimienta negra, ½ de ajinomoto y 100 g de orégano; lo remueves, metes el pulpo asegurándote que quede bien cubierto y lo llevas a la nevera por 1 hora.

En la parrillera prende el carbón.

Saca el pulpo de la nevera y déjalo agarrar temperatura ambiente. Cocínalo en la parrillera aproximadamente 7 minutos por lado o hasta que quede bien dorado.

Acompáñalo con nuestra rica ensalada griega y una cerveza bien fría. Buen provecho!!!