

Hoy, desde Fandiño, os proponemos dos recetas, una de Pulpo cocido a feira y otra de Pulpo a la parrilla, ambas con nuestro pulpo cocido en su propio jugo, 100% natural. El pulpo se cuece en bolsas al vacío en su propio jugo potenciando su sabor sin ningún tipo de aditivo, como recién sacado de la olla de cobre, pero con la facilidad de sólo tener que calentarlo. Podrás conseguirlo a través de nuestro servicio a domicilio en nuestra página web (www.fandino.es) o llamando al teléfono 673 079 766.

PULPO COCIDO A FEIRA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 700 g aprox. de pulpo
- Pimentón dulce/picante según el gusto
- Aceite de oliva virgen
- Sal

ELABORACIÓN:

1. Descongelar las bolsas al vacío con las patas del pulpo la noche antes en la nevera.
2. Introducir la bolsa al vacío que contiene el pulpo sin abrir en el microondas a 600-800w durante 3 minutos.
3. Sacar la bolsa y cortar las patas de pulpo en rodajas no muy gruesas.
4. Aliñar al gusto con sal, pimentón y aceite de oliva.

*Para acompañar, recomendamos patatas al estilo cachelo.



PULPO A LA PARRILA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 700 g aprox. de pulpo
- Pimentón dulce/picante según el gusto
- Aceite de oliva virgen
- Sal

ELABORACIÓN:

1. Descongelar las bolsas al vacío con las patas del pulpo la noche antes en la nevera.
2. Abrir la bolsa y marcar las patas de pulpo en una plancha o sartén caliente.
3. Mezclar el pimentón y el aceite en un cuenco para obtener un aliño.
4. Servir, sazonar con sal gruesa y el pimentón líquido.

*Para acompañar, recomendamos patatas a la parmentier.



 **Fandiño** TE LO LLEVA A CASA

PRECIO POR KILO DE LOS INGREDIENTES:

- PULPO COCIDO EN SU JUGO BOLSA DE 300-400 g DOS PATAS → 23,05 €/kg
(Precio medio de la bolsa de dos patas → 8,05 €)

