



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION
Lycée La Hotoie



#4 – El pulpo a la gallega: nuestra especialidad española preferida



Fotografía del pulpo a la gallega

Es un plato tradicional gallego que también se come en toda España. Es un plato festivo presente en las llamadas ferias o romerías de Galicia y del Bierzo (León). En Galicia, se trata de un plato típico y básico de la gastronomía regional. En la tradición que duró hasta mediados del siglo XX, el pulpo se cocinaba entero en ollas de cobre, se servía con sal, aceite de oliva, se espolvoreaba con pimentón o chile y se presentaba en platos de madera. Hoy, este plato se sirve de la misma manera que antes.

Los ingredientes :

- un pulpo (de más o menos 3kg), un ramillete de hierbas (romero y tomillo), una cebolla, dos zanahorias, 4 patatas de buen tamaño (cocinadas al vapor)
- Para la salsa : tres pizcas de flor de sal, 100 ml de aceite de oliva para las patatas y un limón, un diente de ajo (facultativo), el jugo de medio limón y para terminar, añadir una cucharada grande de pimentón.

¡Qué aprovechen!