

Pulpo a la gallega

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 40 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El pulpo, al igual que el resto del marisco, tiene un aporte bajo en grasas, lo que lo convierte en una opción más para una dieta de pérdida de peso.

Modo express

1. Introduzca el pulpo en la cubeta junto con el agua, sal y las patatas enteras. Programe el menú Presión a 135º durante 40 minutos.
2. Al finalizar, corte el pulpo en rodajas con unas tijeras.
3. Pele y corte las patatas en rodajas, cubriendo con ellas la base del plato. Disponga los trozos de pulpo encima y espolvoree generosamente con pimentón, la sal Maldon y un buen chorro de aceite de oliva.