

Pulpo con patatas y alioli

POLOPOS- LA MAMOLA

INGREDIENTES para 6 personas

1 kg de pulpo cocido. Se cuece el pulpo en una olla . Lo asustamos tres veces, consiste en sacar y volver a introducirlo cuando hierva

2 patatas grandes

3 dientes de ajo

Aceite de oliva virgen extra

Una yema de huevo

Se cuecen patatas troceadas en otra olla aparte, aunque se puede cocer con el pulpo aunque se queden mas oscuras. Se escurre las patatas.

Se trocea el pulpo y añade a la olla con las patatas, removemos.

Aparte hacemos un alioli de mortero. Con 3 ajos que se macha con la sal, añadimos aceite y la yema de un huevo hasta conseguir la consistencia deseada.

Añadimos a la olla el alioli removemos y servimos.