



# Pulpo con almejas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

**60 minutos**

COMENSALES

**4**

DIFICULTAD

Medio

## Elaboración

- 1 La noche anterior a la preparación de la receta, retiramos del congelador el pulpo y las almejas. Guardamos los ingredientes en el frigorífico sobre un recipiente con rejilla y tapados.
- 2 “Asustamos” el pulpo sumergiéndolo 3 veces en agua hirviendo y lo dejamos que cueza, tapado, durante 20 minutos.
- 3 Apagamos el fuego y lo dejamos reposar durante otros 20 minutos. Una vez el pulpo haya reposado, lo cortamos en rodajas y reservamos.
- 4 En una sartén amplia, calentamos un chorro de aceite de oliva y añadimos el ajo y perejil picados sin descongelar y la guindilla. Doramos 1-2 minutos.
- 5 Añadimos las almejas en la sartén y cocinamos durante 3-4 minutos, removiendo para que se vayan cocinando por todas las partes.
- 6 Incorporamos el pulpo ya troceado y lo integramos a la sartén con el resto de los ingredientes, echamos la sal y cocinamos todo unos minutos.
- 7 Retiramos del fuego y servimos inmediatamente regado con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

## Ingredientes

**1 pulpo de 1-1,5kg**

**500gr de almeja japonesa**

**1 cda. de ajo troceado**

**1 cda. de perejil troceado**

**Sal**

**Guindilla**

**Aceite de oliva virgen extra**