

POLVO MACIO A ESPANHOLA

INGREDIENTES

3 Polvos congelados por 2 dias

1 colher de sopa de pimenta preta

3 colheres de sopa de sal grosso

2 pacotes de sazon branco frutos do mar

1 colher de sopa rasa de paprica picante espanhola.

1 cebola picada bem fininha

1 colher de sopa de aginomoto

1 dente de alho pequeno bem amassado

3 batatas cozidas em rodelas

1/2 copo de azeite de boa qualidade

4 ovos cozidos

1 bacia grande com gelo e água

MODO DE PREPARO

Deixe o polvo descongelar em temperatura ambiente.

Em uma panela alta coloque o suficiente de agua a pimenta preta, o alho, o sal grosso, 1 pacote de sazón branco, 1/2 cebola e deixe levantar fervura.

Vamos iniciar um processo chamado: Assustar o polvo.

Coloque o polvo descongelado na agua fervente por 1minuto e depois mergulhe na bacia de agua com gelo. Repita o processo por 4 a 5 vezes.

Depois de assustar o polvo coloque-o na mesma agua fervente da panela e deixe cozinhar por 1 hora e 40 minutos sempre verificando a quantidade de água evaporada da panela e adicionando mais agua para nao secar.

Desligue o fogo e deixe o polvo descansando na agua do cozimento por 30 minutos com a panela tampada. Corte o polvo em rodelinhas bem finas.

Cozinhe a batata e os ovos com sal a gosto. Retire a casca dos ovos e reserve.

Misture 1 pacote de sazon branco com a paprika picante, a meia cebola picada, o ajinomoto, o azeite de boa qualidade e o polvo.

Corrigir o sal se necessario e leve a mistura ao microondas por 2 minutos para amornar.

Coloque as batatas em rodelas em um refratario o polvo por cima e decore com rodelas de ovos salpicados com paprika para ficar colorido.