

# 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 sazón 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 água 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 água fervente por 1 minuto e depois mergulhe na bacia de água com gelo. Repita o processo por 4 a 5 vezes.

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

Desligue o fogo e deixe o polvo descansando na água 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 sazón branco com a paprika picante, a meia cebola picada, o aginomoto, o azeite de boa qualidade e o polvo.

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

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