



Pulpitos encebollados

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 1 kg de *Pulpos*
- 1 kg de *Cebolla dulce*
- 1 Pellizco(s) de *Pimienta negra molida*
- 1/2 Vaso(s) de *Vino blanco*
- *Sal*
- *Aceite de oliva virgen*

Preparación

Paso 1 - Preparación

Compraremos los pulpos procurando que todos sean de un tamaño similar y lo más pequeños posibles.

Los limpiaremos y lavaremos en abundante agua, dejándolos enteros.

Pelaremos la cebolla dulce y la cortaremos en rodajas finas como se muestra en la imagen.

Verteremos el aceite de oliva virgen, unas tres o cuatro cucharadas soperas, según criterio personal, en un recipiente adecuado para el plato que vamos a cocinar y lo preservaremos del fuego.

Paso 2 - Ejecución

Una vez bien limpios, los salpimentaremos discretamente y los pondremos en el recipiente elegido, sobre el lecho de cebolla dulce cortada.

Añadiremos medio vaso de vino blanco, yo he usado uno macerado a las 11 hierbas llamado *Gran Cheff*.

Una vez tapado, a ser posible con una tapa que nos permita ver su evolución, lo pondremos a fuego lento, moviéndolo de vez en cuando.

Paso 3 - Emplatado

Podremos observar que la cebolla se va dorando, por lo que transcurridos unos 30 minutos aproximadamente ya los podemos retirar del fuego y servir.

¡Seguro que te encantarán!