



tortilla de pulpo a feira



Ingredientes:

1 kilo de patata agria

300 gr de pulpo cocido

1 cucharadita de pimentón al gusto

6 huevos de gallinas felices (tamaño L aproximadamente)

sal y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

Pelamos y cortamos las patatas en láminas finas. Las cocinamos como si fuéramos a hacer una tortilla de patata. En mi caso apenas uso aceite, pongo el justo y voy añadiendo si es necesario.

Una vez que tenemos hecha la patata, damos el punto de sal. Añadimos el pimentón y el pulpo cocido y troceado. Tapamos y dejamos reposar durante 30 minutos.

Batimos los huevos con un punto de sal, vertemos la mezcla de patata y hacemos en una sartén al gustó, más o menos cuajada.

[Con las zarpas en la masa](#)