



SMIAK HISZPANII

BLOG KULINARNY

[Strona główna](#) [Spis treści](#) [O blogu](#) [Kontakt](#)

8 listopada 2013



Ośmiornica po galicyjsku z ziemniakami

Ośmiornica po galicyjsku, czyli *Pulpo a la Gallega* (w Galicji nazywana *Pulpo a feira*), jest jednym z najprostszych dań hiszpańskiej kuchni. To ugotowana i pokrojona w plastry ośmiornica, podana na ugotowanych i pokrojonych ziemniakach, posypana sproszkowaną wędzoną papryką (pikantną lub nie) i grubą solą oraz polana oliwą z oliwek. Tradycyjnie ośmiornicę po galicyjsku serwuje się na drewnianych talerzach.



Szukaj w tym blogu

Wpisz swój adres email:

Kategorie

- Chleby i bułki
- Ciasta i desery
- Dania z ryżem
- Fusion
- Imprezy lokalne i podr
- Mięśne
- Napoje
- Przetwory
- Rybne
- Sałatki
- Sosy i dipy
- Tapas
- Tarty i zapiekanki
- Warzywne
- Z owocami
- Z owocami morza
- Zupy
- Święta

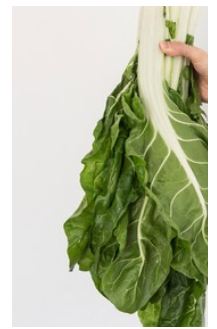
Inspiracje

- Anglosaskie (2)
- Arabskie (4)
- Chińskie (1)
- Indonezyjskie (1)
- Indyjskie (1)
- Japońskie (4)
- Malajskie (1)
- Marokańskie (1)
- Meksykańskie (1)
- Tajskie (7)

Instagram

Składniki (na 2-3 porcje):

- ok 500 g ośmiornicy
- 300 g ziemniaków (u mnie ugotowane w mundurkach)
- 1/2 łyżeczki grubej soli morskiej
- 1/2 łyżeczki wędzonej czerwonej papryki w proszku (ostrej lub nie - w zależności od upodobań)
- 2 ziarna czarnego pieprzu
- liść laurowy



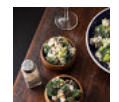
Popularne posty



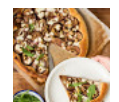
Paella z morza



Zupa z c soczewi pomidor papryką ziemniak



Salatka : brokular serem fe



Tarta z f kozim se



Kotlety : soczewi komosy



Kawa be



Mus z g

Co i kiedy

- ▶ 2014 (51)
- ▼ 2013 (130)
 - ▶ grudzień (8)
 - ▼ listopad (2)
 - Ośmiornica po galic ziemniakami
 - Modra kapusta z jaj rodzynekami.
 - ▶ październik (12)
 - ▶ wrzesień (11)
 - ▶ sierpień (13)
 - ▶ lipiec (14)
 - ▶ czerwiec (12)
 - ▶ maj (14)
 - ▶ kwiecień (12)
 - ▶ marzec (12)
 - ▶ luty (11)
 - ▶ styczeń (9)
- ▶ 2012 (67)

Przygotowanie:

Najbardziej kłopotliwym etapem przygotowania tej potrawy jest ugotowanie ośmiornicy, dlatego na początek trochę o tym procesie.

Jedną z najważniejszych rzeczy, na którą zwróciłam uwagę przeglądając przepisy na ośmiornicę, jest jej zamrożenie przed użyciem lub kupienie ośmiornicy zamrożonej (można oczywiście kupić i użyć do przygotowania tej potrawy ośmiornicę już ugotowaną). W ten sposób zapobiegniemy możliwości zarażenia się pasożytem anisakis i sprawimy, że ośmiornica będzie bardziej miękka (aby zabić ewentualne pasożyty, ośmiornica powinna być zamrożona przez 48-72 godzin w temperaturze poniżej -20°C).

Po rozmrożeniu, należy ją opłukać pod bieżącą wodą, usunąć wszystkie niejadalne części np. oczy i usunąć żelatynę, którą jest pokryta.

W dużym garnku zagotować wodę z pieprzem, liściem laurowym i odrobiną soli. Gdy zacznie wrzeć włożyć do garnka ośmiornicę i poczekać aż woda ponownie zacznie wrzeć, po czym wyjąć ośmiornicę z wody. Czynność tę należy powtórzyć 3-4 razy - w ten sposób unikniemy odłączenia się skóry ośmiornicy.

Następnie gotujemy ośmiornicę na średnim ogniu przez 35-40 minut lub do czasu, aż będzie można w jej macki, bez problemu, wbić nóż. Zdjąć z ognia i odstawić na kilka minut. Wodę z gotowania ośmiornicy można wykorzystać do ugotowania ziemniaków. Włożyć do niej umyte ziemniaki (nieobrane) i gotować do miękkości. Gdy przestygną, obrać je i następnie pokroić w plastry.

Odcedzić ośmiornicę i gdy trochę ostygnie pokroić ją w 0,5 cm plastry.



Położyć ziemniaki na dnie talerza (u mnie niestety nie jest on drewniany:)) lub miski, a na nich położyć kawałki ośmiornicy. Posypać papryką w proszku i solą oraz skropić obficie oliwą z oliwek.



O mnie



Asia

Wyświetl mój profil



Follow me on [bloglovin'](#)





Źródło inspiracji: www.pepekitchen.com

Smacznego !!!

You might also like:



Ośmiornica w czerwonym winie



Smażone omulki



Tortilla z krewetkami i zielonym czosnkiem

[Linkwithin](#)

Autor: Asia o 15:05

Etykiety: Tapas, Z owocami morza

4 komentarze:



Tyna 8 listopada 2013 17:29

Nigdy nie jadłam ośmiornicy i chętnie bym w końcu spróbowała! W takiej wersji zapowiada się znakomicie:)

Odpowiedz

▼ Odpowiedzi



Asia 28 listopada 2013 16:16

Smaczna i do tego niezmiernie prosta w przygotowaniu;)

Odpowiedz



Agnieszka 4 kwietnia 2014 10:19

A nie objasz jej kijem? Taka wersje przepisu na przygotowanie osmiornicy podalo mi kilkoro znajomych Gallegos...

Odpowiedz

▼ Odpowiedzi



Asia 4 kwietnia 2014 19:56

Słyszałam o tym kiju, ale jeszcze nie próbowałam:). Następnym razem spróbuje i podzielę się wrażeniami:)

Odpowiedz

Wpisz komentarz...

Komentarz jako: Konto Google ▾

Opublikuj

Podgląd

Linki do tego posta

Utwórz link

Nowszy post · · · · · Strona główna · · · · · Starszy post

Subskrybuj: Komentarze do posta (Atom)

Wizyty

105929

Technologia Blogger.

Prawa autorskie zastrzeżone. Wszystkie artykuły i zdjęcia są własnością <http://smakhiszpanii.blogspot.com/> i podlegają ochronie praw autorskich. (Ustawa z dnia 4 lutego 1994 rok
prawie autorskim i prawach pokrewnych).