

Ropavieja de pulpo

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Antonio Aguiar. *Coordinador científico:* José Antonio González.

Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“La ropavieja de pulpo que se estila mucho en Gran Canaria, Lanzarote y Fuerteventura se hace con pulpo seco, deshidratado, que hoy en día no es fácil de conseguir. Lleva su pequeña fritura aparte; yo le añado pasas, almendra frita, aceitunas y papas bonitas muy pequeñas, en daditos y fritas – explica el jefe de cocina y propietario del Bistró de Antonio Aguiar, en Puerto de la Cruz (Tenerife)–. Se cocina todo junto al final con un poco de caldo del pulpo y esa es la ropavieja. Se debe servir seca, queda muy suave y las aceitunas le dan un toque”.

■ INGREDIENTES/4 p.

- | | | |
|---|---|---|
| –1 kg de garbanzos
Pedrosillano | –150 g de pimientos rojos
asados | –nuez moscada |
| –800 g de pulpo,
preferiblemente seco | –150 g de cebolla blanca | –400 g de papas (blancas,
cortadas en daditos; o de
color menudas, peladas) |
| –100 g de almendras fritas | –100 g de tomate maduro,
pelado y sin granas | –ajo |
| –100 g de pasas sin pepitas
(no sultanias) | –aceitunas | –pimentón de La Vera
(dulce) |
| | –aceite de oliva | |
| | –sal gruesa marina | |

■ PREPARACIÓN

- Si el pulpo es seco, lo ponemos a hidratar en abundante agua el día anterior (en nevera).
- Los garbanzos también los tenemos en remojo con antelación.
- En un caldero ponemos el pulpo y los garbanzos a cocinar con un chorrito de aceite y sal, añadiendo agua suficiente para que lo cubra todo.
- Mientras, vamos haciendo una fritura con la cebolla cortada fina, el tomate, ajo majado, un poco de pimentón y un toque de nuez moscada. Una vez todo pochado, añadimos un poco de caldo de la cocción del pulpo y los garbanzos.
- Cuando esté todo cocinado, freímos los garbanzos, el pulpo troceado y las papas.

Acabado y presentación

- Añadimos los garbanzos, el pulpo y las papas a la fritura junto con las almendras, las pasas, las aceitunas y sal al gusto, rehogamos hasta darle el punto y servimos más bien seco, pero jugoso.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



**Instituto Universitario de
Investigación Social y Turismo**
Universidad de La Laguna