

[Fazer o download da App](#)**Luciano** @luciano

Maringá, PR

É um passo delicioso, muitas vezes servido como tapa em restaurantes espanhóis, eu fiz como prato principal. São poucos ingredientes mas que combinam perfeitamente.

Ingredientes

🕒 1 hora 👤 4 pessoas

1,5 kg polvo

4-5 batatas grandes

a gosto páprica doce

a gosto páprica picante

a gosto azeite de oliva

Instruções para cozinhares

Passo 1

Limpe bem o polvo e remova toda a sujeira dos tentáculos.



Passo 2

Em uma panela grande, para cozinhar o polvo, coloque bastante água salgada para ferver, lembre-se que tem também quem caber o polvo, sem vazar água.

Passo 3

A tradição diz que é importante dar "um susto" no polvo, para que ele cozinhe melhor e sem soltar muito a pele. Segure o polvo pela cabeça e mergulhe os tentáculos na água, deixando por uns 15 segundos. Depois retire da água e aguarde mais uns 15 segundos para resfriar. Repita este procedimento 3 ou 4 vezes.



Passo 4

Então deixe o polvo dentro da panela para cozinhar.

Passo 5

Enquanto isso aproveite para limpar as batatas e cortá-las em rodellas de cerca de 1-2 cm de espessura.



Passo 6

Cozinhe o polvo por uns 30 minutos, ou até que sinta que a carne do polvo esteja macia. Fure com o garfo em vários pontos e retire apenas quando estiver todo macio. O tempo varia muito de acordo com o fogo.



Passo 7

Retire então o polvo da água, mas reserve a água.



Passo 8

Coloque as batatas cortadas em rodela para cozinhar na água do polvo, eu fiz com a casca mesmo, porém ficam mais bonitas descascadas. Cozinhando na mesma água elas ficam mais saborosas. Não precisa colocar mais sal.



Passo 9

Quando as batatas estiverem cozidas e macias retire da água e coloque em uma travessa redonda. Tradicionalmente ele é servido também em tábuas de madeira.

Passo 10

Aproveito para já temperar as batatas com uma boa dose de azeite.



Passo 11

Com uma boa faca, separe os tentáculos da cabeça e corte o polvo em rodela.



Passo 12

Para cada rodela de batata coloque 1 ou 2 pedacinhos de polvo por cima. Tempere com mais páprica e azeite.



Passo 13

Gosto de servir ainda quente, mas também pode ser servido frio, neste caso mantenha na geladeira até a hora de servir.

