

# PULPOS JAROCHOS



## INGREDIENTES

- 2 pulpos
- 1 lata mdiana de pure de tomate
- 4 jitomates grandes pelados y finamente picados
- 2 cebollas finamente picadas
- 3 dientes de ajo finamente picados
- 1 frasco pequeño de aceitunas verdes
- 1 taza de caldo de pescado
- 1 cucharada de orégano molido
- 1 pimiento morrón rojo picado
- 2 cucharadas de alcaparras
- 1 pimiento morrón verde picado
- Sal y pimienta
- 1/2 taza de perejil picado
- 1/4 de taza de aceite de oliva

## PASO A PASO

- Cocer cada pulpo en una cazuela con una cabeza de ajo, una cebolla, hierbas de olor y pimienta. una vez cocidos, pelarlos y cortarlos en trocitos
- En una cacerola, calentar el aceite de oliva y acitronar el ajo, la cebolla y el jitomate. Dejar a fuego medio hasta que el jitomate cambie de color y agregar el puré, el perejil y los pimientos
- Agregar una taza de caldo de pescado. Sasonar con sal, pimienta y orégano
- Dejar a fuego medio hasta que hierva, agregar las aceitunas y las alcaparras
- Finalmente incorporar los pulpos y dejar a fuego lento por 20 minutos
- Servir caliente acompañaado de arroz blanco

