



PULPO A LA GALLEGA

В сети ресторанов «Файна Фамилия» полным ходом идет Фестиваль Испанской кухни и нам, кулинарным блогерам предложили принять участие в конкурсе. Путем жеребьевки разыграли регионы Испании, а их 17! И мне досталась прекрасная Галисия! Суть конкурса заключается в том, чтобы выбрать блюдо присущее региону, приготовить его и опубликовать рецепт у себя в блоге! А еще рассказать об особенностях региона на Киевском Просто Радио в рамках утреннего шоу, что я сделала 16 апреля – [посмотреть эфир можно тут!](#)

Галисия очень похожа на нашу украинскую Галичину! Не только названием, но и расположением и горным ландшафтом. Однако Галисию на западе омывает Атлантический океан, а на севере воды Бискайского залива, что значительно влияет на ее кухню и кулинарные пристрастия Галисийцев.

Галисийская кухня очень разнообразная и интересная, но я, как любитель морепродуктов не могу не остановить свой взгляд на удивительном Pulpo a la gallega – осьминог по галисийски.

Осьминог был одним немногих видов морепродуктов, которые перевозились с побережья во внутренние города! И ценили его в этих городах больше, чем вблизи моря!

С открытием Америки на испанских рынках появились новые специи – в том числе pimentón,

на английском языке: паприка. Паприка не только придавала соблазнительный медный оттенок, но также была отличным консервантом для морепродуктов.

Со временем осьминог с оливковым маслом паприкой и картофелем стал одним из самых популярных простых и сытных блюд на ярмарках Галисии! «Pulpeiras» - так назывались места, где готовили осьминога по галисийски в медных котлах и подавали на деревянных досках. Блюдо популярно в Галисии и по сей день!



Понадобится:

осьминог – 300 граммов

картофель – 4 штуки

лук – 1 головка

оливковое масло

паприка



Приготовление:

Мелко нарежь лук и добавь его в кастрюлю с подсоленной водой. Доведи до кипения убавь огонь и вари в ней осьминога 50 минут. Сними кастрюлю с огня и дай остыть 15 минут.



Извлеки осьминога и свари в этой же воде очищенный и нарезанный картофель.



Готового осьминога порежь на кусочки. Мне захотелось еще и обжарить картофель и резаного осьминога на сливочном масле с чесноком, чтобы предать золотистый цвет.



Выложи картофель и осьминога на деревянную доску и обильно посыпь паприкой и полей немного оливковым маслом!



А вот такой еще вариант подачи, как закуски - тапас!



www.sifood.com.ua - Pulpo a la gallega