INDIRECTO · MEDIO

Pulpo a la gallega al kamado

El clásico pulpo "á feira" gallego, con una vuelta de tuerca: tras la cocción tradicional, los tentáculos pasan por la cerámica caliente del kamado y se aromatizan con el carbón.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
15 min	**60 min**	**4**	**200 °C**

Ingredientes

- **1 ud** pulpo crudo de 2 kg, congelado 48 h y descongelado
- **500 g** patata gallega o cachelos
- **2 cda** pimentón de la Vera (dulce y picante a partes iguales)
- **4 cda** aceite de oliva virgen extra (gallego o picual)
- **1 cda** sal gruesa
- **1 hoja** laurel

Pasos

1. ASUSTAR EL PULPO

   En una olla grande con agua hirviendo y laurel, sumerge el pulpo tres veces sosteniéndolo por la cabeza ("asustarlo"). Esto fija las patas rizadas.

2. HERVIR

   Suéltalo, baja a hervor suave y cocina 30-35 min. Pínchalo en la parte gruesa — debe entrar la brocheta sin resistencia.

3 CACHELOS

En los últimos 15 min añade las patatas peladas y cortadas en rodajas gruesas al mismo caldo para que se impregnen.

4 ESTABILIZAR 200 °C

Mientras se termina la cocción, levanta el kamado a 200 °C indirectos con deflector.

5 PASAR POR EL KAMADO

Corta los tentáculos con tijeras en rodajas de 1 cm. Disponlos en una bandeja de barro junto a los cachelos. Mete la bandeja al kamado 5-7 min para que tome el ahumado suave.

6 ALIÑAR

Saca la bandeja, espolvorea sal gorda, pimentón de la Vera (mitad dulce, mitad picante) y aliña con aceite generoso justo antes de servir.

Consejos del editor

- Si compras pulpo crudo, congélalo 48 h antes — rompe las fibras y queda tierno sin necesidad de mazo.
- El pimentón se quema fácil: añádelo siempre fuera del fuego.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

Tamaño cómodo para dorar los tentáculos sobre la cerámica caliente a 200 °C.

mikamado.es/kamados/big-green-egg-large

TODOBRASA Carbón Marabú Premium Ecológico 10 kg

Marabú de brasa limpia que aporta el aroma de carbón a los tentáculos.

mikamado.es/accesorios/todobrasa-marabu-premium-10kg

Onlyfire GCG-8552 Sistema de Cocción (2 parrillas + rack + 2 deflectores) para Kamado Large

mikamado.es/accesorios/onlyfire-gcg8552-sistema-coccion

Receta completa en: mikamado.es/recetas/pulpo-gallega-kamado

Como afiliado de Amazon, mikamado.es obtiene ingresos por compras que cumplen los requisitos. Sin coste adicional para ti.