

Pulpo al horno con base de patata y gratinado de queso manchego Las Terceras



INGREDIENTES:

- 1 pulpo de 1.5 - 2 kg, previamente cocido
- 4 patatas grandes cocidas
- 150 g de queso manchego semicurado de la quesería Las Terceras
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimentón dulce de la Vera
- Sal gorda

PREPARACIÓN:

1. Preparar las Patatas

1. Precalentar el horno a 200°C.

2. Lavar bien las patatas ya cocidas y cortarlas en rodajas de aproximadamente 1 cm de grosor.

3. En una bandeja de aluminio, colocar las rodajas de patata con un buen chorro de aceite de oliva virgen extra, una cucharadita de pimentón dulce de la Vera y sal gorda al gusto. Asegurarse de que todas las rodajas queden bien impregnadas.

4. Distribuir las patatas en una sola capa sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear.

5. Hornear durante 20-25 minutos o hasta que estén tiernas y ligeramente doradas.

2. Preparar el Pulpo

6. Cortar el pulpo cocido en rodajas de un grosor similar al de las patatas.

3. Montaje y Gratinado

7. Una vez que las patatas estén listas, sacarlas del horno y colocar las rodajas de pulpo sobre ellas.

8. Rallar el queso manchego semicurado de la quesería Las Terceras generosamente por encima del pulpo y las patatas.

9. Gratinar en el horno a 220°C durante aproximadamente 10 minutos, o hasta que el queso esté completamente derretido y dorado.

¡Buen provecho!