

# PUTXERO DE POLP

## 📖 Ingredientes:

- (para 6 raciones):
- 2 pulpos de roca grandes
  - 6 pencas
  - 4 patatas medianas
  - 1 chirivía
  - 2 nabos
  - ½ col rizada
  - 1 trozo de tocino blanco
  - 2 cebollas
  - 1 cabeza de ajos
  - 1 ñora
  - Aceite
  - Azafrán
  - Sal
  - Agua

## Preparación:

En primer lugar, limpiamos y congelamos los pulpos durante unos días para que se ablanden.

Ponemos al fuego una cazuela con agua por la mitad, añadimos los pulpos, el trozo de tocino blanco, los nabos, la chirivía, la col rizada, las cebollas, la cabeza de ajos, la ñora, las pencas, el aceite, el azafrán y la sal. Cuando ya haya hervido al menos una hora y media, añadimos las patatas y lo dejamos hervir una hora más hasta que las patatas estén cocidas.

Por último, servimos todo el puchero en una fuente, y si queremos, lo podemos acompañar de un plato de arroz hecho con el caldo.

## 📖 Ingredients:

- (per a 6 racions):
- 2 polps grans de roca
  - 6 penques
  - 4 creïlles mitjanes
  - 1 xirivía
  - 2 naps
  - ½ col arrossada
  - 1 tros de cansalada blanca
  - 2 cebes
  - 1 cabeça d'all
  - 1 nyora
  - Oli
  - Safrà
  - Sal
  - Aigua

## Preparació:

En primer lloc, netegem i congelem els polps durant uns dies perquè s'ablanisquen.

Posem al foc una cassola amb aigua per la meitat, afegim els polps, el tros de cansalada blanca, els naps, la xirivía, la col arrossada, les cebes, la cabeça d'alls, la nyora, les penques, l'oli, el safrà i la sal. Quan ja haja bullit almenys una hora i mitja, afegim les creïlles i ho deixem bullir una hora més, fins que les creïlles estiguen cuites. Per últim, escudellem tot el putxero en una font, i si volem, el podem acompanyar d'un plat d'arròs fet amb el caldo.

## 📖 Ingredients

- (6 servings):
- 2 large octopus
  - 6 stems of cardoon
  - 4 medium sized potatoes
  - 1 parsnip
  - 2 turnips
  - ½ cabbage
  - Bacon fat (tocino)
  - 2 onions
  - 1 head of garlic
  - 1 dried pepper
  - Oil
  - Saffron
  - Salt
  - Water

## Preparation:

First of all, clean and freeze the octopus for a few days to tenderise it. Half fill a saucepan with water, add the octopus, tocino, turnips, parsnip, cabbage, onions, chard, oil, saffron and salt. Allow to boil for at least one and a half hours and then add the potatoes. Let it boil for another hour until the potatoes are properly cooked. Use a large platter to serve the "puchero". This dish can be served with a rice soup made from the "puchero" stock.

## 📖 Ingrédients:

- (pour 6 portions):
- 2 grands pulpes de roche
  - 6 cardes
  - 4 pommes de terre moyenne
  - 1 panais
  - 2 navets
  - ½ chou frisé
  - 1 morceau de lard
  - 2 oignons
  - 1 tête d'ail
  - 1 ñora (poivron fort séché)
  - Huile
  - Safran
  - Sel
  - Eau

## Préparation:

avant toute chose, nous lavons et congelons les poulpes quelques jours afin qu'ils se ramollissent.

Nous mettons sur le feu une marmite remplie à moitié d'eau, nous y plongeons les poulpes, le morceau de lard, les navets, le panais, le chou frisé, les oignons, la tête d'ail, la ñora, les cardes, l'huile, le safran et le sel. Laissons bouillir au moins une heure et demi puis nous y ajouterons les pommes de terre et laisserons cuire encore une heure jusqu'à ce que celles-ci soient cuites.

Enfin nous servons le «puchero» (pot au feu) dans un grand plat et si nous le souhaitons, nous pouvons également l'accompagner d'une assiette de riz fait dans le bouillon

