



## PULPO ASADO

Atrévete a realizar esta exquisita receta es la mejor forma de comer pulpo. Puedes hacerlo para compartir con amigos y familiares o como plato principal.

### INGREDIENTES

800 grs de pulpo cocido  
½ cabeza de ajo  
90 gr mantequilla sin sal  
¼ de cucharada de orégano  
1 cucharada de aceite de oliva  
1 cucharada de salsa soya  
2 cucharada de sazonador líquido Maggi  
1 cucharada de salsa de aji  
4 cucharadas de mostaza Dijon  
½ cebolla morada  
1 limón

### TIEMPO DE PREPARACIÓN

90 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN

15 minutos

### PERSONAS

4 personas

### TIPO DE COCCIÓN

Directa 200°C

### ACCESORIOS

Parrilla  
Sarten fierro fundido (para salsa)

### METODO OVO

1\_ Envuelve el ajo en aluminio, mientras se enciende el carbón ponlo dentro del OVO para hornearlo por unos 40-60 minutos.

2\_ Parte la cebolla morada en julianas, agrega el jugo del limón, mezcla y reserva por 1 hora.

3\_ Derrite la mantequilla y retirarla del fuego

4\_ Retira el ajo debes pelarlo, aplastarlo y agregar a la mantequilla para mezclar.

5\_ Agrega el orégano, el aceite de oliva, la salsa soya, el sazonador Maggi, la pasta de aji y la mostaza, y revuelve hasta integrar muy bien

6\_ Emborra el pulpo con la mezcla de mantequilla

7\_ Asa a fuego directo medio por 14 minutos, dando vuelta cada 1 a 3 minutos dependiendo de la fuerza de la llama de fuego (al inicio la mantequilla levantará llamas, dar vuelta rápido)

8\_ A la mitad del tiempo, barniza el pulpo por ambos lados, con el sobrante de la mezcla de mantequilla dar mínimo una pasada de asado a cada lado tras la barnizada, sin exceder los 14 minutos en total

10\_ Servir inmediatamente

### SUGERENCIAS

Acompaña con la cebolla morada curtida, palta, y una buena salsa.



OUTDOOR  
VERSATILE  
OPTION