

# Polvo à Galega - Pulpo a la Gallega

## Cozinha Galega

### INGREDIENTES

1 kg de ostras cruas,  
1 dl. Azeite Virgem Extra  
1 ramo de manjeriço fresco,  
1 ramo de tomilho fresco,  
1 ramo de salsa fresca,  
1/2 kg de tomate seco picado,  
1 colher de chá de flor de sal  
1 unidade de baguete francês,  
100 g de bacon,  
100 g de manteiga,  
1 colher de chá de vinagre de uva  
1 colher de chá de molho de soja  
1 colher de chá de açúcar  
1 colher de chá de mostarda  
1 colher de chá de pimenta preta  
1 colher de chá de pimenta vermelha  
1 colher de chá de pimenta branca  
1 colher de chá de pimenta verde  
1 colher de chá de pimenta amarela  
1 colher de chá de pimenta escura  
1 colher de chá de pimenta clara  
1 colher de chá de pimenta cinza  
1 colher de chá de pimenta marrom  
1 colher de chá de pimenta branca  
1 colher de chá de pimenta preta  
1 colher de chá de pimenta vermelha  
1 colher de chá de pimenta verde  
1 colher de chá de pimenta amarela  
1 colher de chá de pimenta escura  
1 colher de chá de pimenta clara  
1 colher de chá de pimenta cinza  
1 colher de chá de pimenta marrom



### PARAÇÃO

1. Coloque a água ao lume, numa panela de pressão e deixe ferver.  
2. Quando o Polvo não perder a pele na cozedura, espete um garfo na cabeça do Polvo e mergulhe-o na água a ferver por 2 segundos, retirando-o de seguida.  
3. Repita esta operação três vezes consecutivas.  
4. Quando o Polvo estiver cozido, coloque-o numa panela de pressão e feche a tampa.  
5. Quando começar a sair a pressão, deixe cozer por 15-20 minutos.  
6. Quando o Polvo estiver cozido, corte-o, com uma tesoura, em porções pequenas, com cerca de 4 cm.  
7. Tempere com sal grosso, colorau e azeite.  
8. O colorau pode utilizar colorau picante.