

# Моллюски на стол

Отбросьте стереотипы о сложности приготовления морских гадов, наберитесь смелости и попробуйте приготовить членистоногого по рецепту из испанской Галисии



ВСЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛЮБЕЗНО  
ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ПАРТНЕРОМ РУБРИКИ

**YOU & METRO**

ООО «МЕТРО Кэш энд Керри»  
Калининград, Московский проспект, 279



**Ольга Антонюк**, кулинарный блогер:

*Галисия — регион Испании, расположенный в северо-западной части Пиренейского полуострова. Изысканная кухня Галисии не оставит равнодушными самых привередливых гурманов. Овощи, которые выращивают местные жители, а также свежайшие рыба и морепродукты, выловленные в прибрежных водах, — основа рациона для потомков кельтского народа. А уж в приготовлении разнообразных моллюсков и рыбных деликатесов местным шефам нет равных. Осьминог Pulpo la gallega, сваренный в медном горшке и поданный с морской солью и паприкой, — это, безусловно, король галисийской кухни!*

## Осьминог с морской солью и паприкой

**1.** Если осьминоги не очищены, то, надрезав голову, удаляют чернильный мешок, вырезают глаза и клюв. Осьминоги в «Метро» готовы к приготовлению. Промойте осьминога холодной проточной водой.

**2.** В большой кастрюле вскипятите воду. Пара пробок от вина, брошенных в кипяток при варке осьминогов, — ритуал, который гарантирует мягкость готового продукта. Не пренебрегайте им, даже если логичного объяснения добавлению этого ингредиента нет!

**3.** Опустите осьминога в кипяток, подержите 10-15 секунд и выньте. Дождитесь, пока вода снова закипит, и макните еще раз.

Третий раз снова «испугайте осьминога» для того, чтобы его кожа осталась более плотной и легко очистилась после варки, а не висела лохмотьями. После четвертого закипания воды оставьте вариться осьминога минут на 25-40, в зависимости от размера.

**4.** Проткните мясо ножом в начале варки и минут через 20, так вы лучше поймете, становится ли ваш осьминог мягким. Остудите его в той же воде, в которой он варился. Отваренного осьминога порежьте на кусочки.

**5.** Нарежьте дольками картофель и отварите в подсоленной воде

до готовности. В разогретую сковороду налейте немного оливкового масла и слегка обжарьте осьминога, сбрызнув лимонным соком. Посолите и посыпьте паприкой и острым кайенским перцем.

**6.** Выложите теплый картофель, сверху — кусочки осьминога.

**7.** Для соуса возьмите сливочный сыр (120 граммов), порезанную зелень кинзы и листики мяты, щепотку молотого перца, несколько капель лимонного сока — отправьте в блендер и перетрите до однородного состояния. Охладите, выложите сверху на готовое блюдо. 🍴

