

# Pulpo con garbanzos de La Tartana

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

- 250 g de pulpo
- 150 g de garbanzos cocidos
- 20 g de ajos tiernos
- 3 cucharadas soperas de vino blanco
- 1 cucharada soperas de tomate frito
- 7 g de puerro frito
- 100 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

## / Preparación

Preparación

- Ponemos un poco aceite de oliva en una sartén. Cuando está el aceite caliente echamos los ajos tiernos. Se sofríen y se le añade el pulpo. Sofreímos todo.
- Añadimos los garbanzos cocidos para que vaya cogiendo sabor todo junto.
- Se le añade el sofrito, sal, pimienta, el vino blanco (de buena calidad si puede ser), el tomate frito y la salsa especial de la casa. Se remueve todo y se deja reducir hasta que el vino pierda todo el alcohol.
- Se sirve con unos puerros fritos servidos por encima de los demás ingredientes.