



## ¿Cómo identificar el mejor pulpo a Feira de Madrid?

Enviado por Redaccion 4 on 5 marzo 2015.

Guardado en GASTRONOMIA

**¿Cómo se puede identificar el mejor pulpo a feira de Madrid? Desde la Real Cofradía de Amigos del Pulpo Gallego nos dan cinco claves para identificar este plato insigne de la cocina gallega. El primer paso es contar con un buen pulpo procedente de las aguas de Galicia.**

El jurado del IV Certamen de Pulpo Gallego en Madrid, convocado por la Real Cofradía de Amigos del Pulpo Gallego, ya tiene ganador: **Sidrería A Cañada**. Pero, ¿qué es lo que identifica al verdadero pulpo a feira? Seguro que nos hemos encontrado con diversos platos de pulpo en distintos locales, pero no podemos estar seguros de cuál es un buen pulpo a feira.

### **El buen pulpo a Feira**

Desde la Real Cofradía de Amigos del Pulpo Gallego nos dan las claves principales para identificar este plato gallego.



### **Pulpo Gallego**

Puede parecer una tontería, pero es que es difícil encontrar pulpo gallego, ya que la mayoría de los pulpos que se comen en la capital suelen ser de otras procedencias, normalmente de Marruecos.

### **Que no se caliente en microondas**

El verdadero pulpo a feira se hace en agua hirviendo, de esta manera no pierde su textura y su sabor.

### **Cachelo gallego**

La patata que acompaña al pulpo debe ser cachelo gallego, una variedad con un peculiar sabor diferenciable entre otros tipos de patatas.

### **Aceite de oliva virgen**

El pulpo a feira siempre se cocina con aceite de oliva virgen.

### **Pimentón de la Vera**

El Pimentón de la Vera es el recomendado por su proporción entre dulce y picante. Es el toque final para el plato insignia de Galicia.