



INGREDIENTES : (4 raciones)

- 1 kilo y cuarto mínimo de pulpo cocido
- 6 ó 7 patatas gordas (mejor con piel)
- 1 cebolla gorda
- 2 tomates maduros
- un chorrito de vino blanco
- un chorrito de agua
- un poco de azafrán

- pimentón en polvo
- sal
- pimienta negra en polvo
- aceite de oliva
- piñones



ELABORACION:

1. Preparar un recipiente o una bandeja para meter en el horno de 2 ó tres dedos de alta, con papel de horno cubriendo el fondo (esto siempre será opcional) y ponerle un poquito de aceite en la base.

2. Lavar con un buen estropajo (mejor de los de aluminio) las patatas con piel, (se pueden pelar, pero con piel quedan divinas) trocearlas a cantones (como se ve en las fotos paso a paso) y condimentarlas con sal, pimentón y pimienta negra en polvo y reservar.

3. Precalentar el horno unos diez minutos a 200 grados con calor arriba y abajo mientras preparamos el asado.

4. Poner en la bandeja un chorreón de aceite de oliva y la cebolla cortada en juliana con una mandolina o a mano, salpimentarla un poco, y sobre ella las patatas reservadas, y por encima (mezclándolo un poco, debajo y sobre ellas) el tomate a trocitos pequeños, y aquí le espolvoreamos los piñones bien por todo. En un vaso de los de agua, llenarlo de vino blanco y agua (3/4 partes de vino y una de agua) en él, disolver un poco de azafrán y regar todo lo que tenemos preparado en la bandeja, **(dejando un poco para poner después sobre el pulpo)** y volver a salpimentar un poquito.

5. Meter en el horno de 30 minutos, hasta que pinchando las patatas, con un tenedor, comprobemos que estén casi hechas (el tiempo es aproximado ya que dependerá como siempre de la potencia de nuestro horno)

6. Cuando veamos que están semi hechas las patatas, poner el pulpo ya cocido a trozos grandes (normalmente lo cortamos pata a pata) y lo ponemos encajado por encima que se mezcle y empape un poquito del caldito y lo rociamos con el vino y agua que con azafrán que hemos reservado en el vaso.

7. Y lo volvemos a meter en el horno unos **30 o 40 minutos mas, a temperatura 230 grados calor arriba abajo aproximadamente** hasta que veamos que el pulpo se ha dorado un poquito también, (a la mitad podemos darle la vuelta al pulpo para que se dore un poquito por ambos lados.

Listo para comer y..... Riquíiiiisimo.

Nota: En Lorca (Murcia) donde este plato es muy típico del lugar. Se pone el azafrán y las patatas así cortadas gorditas y a cantones, por que es lo típico de este plato, pero si a alguien no le gusta con el color amarillento que da el azafrán o prefiere las patatas cortadas panaderas como de medio centímetro pues eso ya a gusto de cada cual. Ese plato allí es así, y cada uno después lo personaliza a su gusto.

