APPETIZER

GALICIAN OCTOPUS & POTATO

たことじゃがいものガリシア風

スペインタパスの定番「タコのガリシア風」。
本場は、ゆでたてのあたたかいタコにスパイスと
オリーブオイルをたっぷりとかけて、
白ワインとともに味わう風景がよくみられます。
日本人にもなじみのタコの美味しさを
パプリカの風味を加えて味わって。

のりしろ

材料

（5人分）

ゆでたこ（足）	1本
じゃがいも	1個
パプリカパウダー	適量
カイエンペッパーパウダー	適量
エキストラバージンオイル	適量
ガーリックオイル	適量
塩	適量

2009.07

Recipe Notes

DEAN & DELUCA

キリトリ

Recipe Notes

たことじゃがいものガリシア風

①鍋によく洗った皮付きのじゃがいもと塩を少々入れ、
じゃがいもがかぶるくらいの水を加えて強火にかける。
沸騰したら弱火にし、じゃがいもに竹串がすっと通るまで
ゆでる。じゃがいもがゆであがったらラップで包み、粗熱
がとれたら冷蔵庫で冷やす。
②①のじゃがいもは皮をむき、5mm幅程度のスライスに、
たこはそぎ切りにする。
③皿にじゃがいもとたこを交互に盛り、塩、パプリカパウダー、
カイエンペッパーパウダー、ガーリックオイルをふり、
仕上げにエキストラバージンオリーブオイルを全体に
まわしかける。

のりしろ

DEAN & DELUCA

Recipe Notes

DEAN & DELUCA