

## Guiso de pulpo con setas



2 kg de pulpo y 5 kg de patatas



Rehogamos 3 cebollas, una cabeza de ajo, 3 pimientos verdes italianos y uno rojo (todo picado).



Añadimos unos 5 kg de setas (limpias). Un vaso de vino blanco. Rectificamos de sal y cuando están listas incorporamos pimentón dulce y picante.



Añadimos un vaso de agua e incorporamos las patatas y el pulpo. Guisamos todo junto unos 15 minutos.



Y listo para servir. Estaba ligeramente picante y el pulpo cogió un sabor espectacular con las setas.