

Pulpo

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/786/pulpo>

Dirección: [Región de Murcia](#)



El pulpo ya sea cocido o al horno constituye una tapa muy extendida en toda la Región, que cobra un especial protagonismo durante la festividad de San Antón, celebrada en un barrio de Cartagena donde el Pulpo asado es el plato a probar y su olor el perfume de las calles en fiesta.

El pulpo asado que se suele servir troceado y sobre una tabla redonda de madera, se puede cocinar en el horno acompañado de ajo, aceite de oliva y perejil, o bien cocido en una olla y añadirle una vez en la mesa, aceite de oliva virgen y pimienta ya sea dulce o picante, de tan excelente calidad como el que tenemos en algunas zonas de la Región. La tapita de pulpo, con gran arraigo en las zonas costeras, está cada vez más consolidada en toda la comarca, ya que su exquisito sabor y textura hace las delicias de todo el que la pida en cualquiera de los bares de nuestra Región.

Pulpo

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/ygsoj94>

Pulpo

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/ygsoj94>

Pulpo

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/ygsoj94>

Pulpo

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/ygsoj94>

Pulpo

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/ygsoj94>

Pulpo

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/ygsoj94>

Pulpo

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/ygsoj94>

Pulpo

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/ygsoj94>

Pulpo

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/ygsoj94>

Pulpo

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/ygsoj94>