**Pulpo con langostinos**

Ingredientes: 6 personas

* Pulpo cocido 1Kg, cortado en rodajas
* Langostinos frescos-1kg
* Ajos -8 cortados en laminas
* Guindillas- 2u
* Cucharadita de pimentón
* Aceite de oliva para el sofrito.

Elaboración:

1. Con las cabezas de los langostinos hacemos un poco de caldo (ver caldo corto de langostinos)
2. Sofrito de ajos y guindilla tostados en una cazuela metálica
3. Añadir los langostinos pocos minutos.
4. Añadir las rodajas de pulpo.
5. Añadir el pimentón y finalmente añadimos el caldo , hervir 5 minutos