

Receta de Chipirones a la Plancha

13 Mar 2018



Buenos días a tod@s, hoy os dejo una rica receta muy fácil de preparar y con la que triunfaréis seguro, se trata de unos **Chipirones a la Plancha**, resultan ideales como aperitivo o como entrante de otro plato, lo importante es que los chipirones sean de buena calidad y os quedará un plato estupendo.

Ingredientes

- Chipirones frescos (un Kg o más según comensales)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Perejil (unas ramas)
- Vino blanco (un vasito)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Limpiar bien los chipirones, eliminar la piel y tripas, lavarlos y poner a escurrir sobre papel de cocina absorbente
2. Preparar el aliño de ajo y perejil mezclando en el mortero los ajos y el perejil picados finamente, con un poquito de aceite de oliva y el vasito de vino
3. Poner a calentar una sartén plancha o wok amplio y cuando esté bien caliente añadir los chipirones y saltear unos dos minutos máximo por cada lado
4. Antes de sacarlos, añadir el aliño de ajo y perejil y remover un minuto más
5. Servir de inmediato con un poquito de sal gorda y si queréis, unas rodajas de tomate y....buen provecho!!!