

Receta de Chipirones En Su Tinta Rellenos

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy que comenzamos la última semana de Mayo, os dejo esta receta muy facilita de hacer y muy rica de comer. Se trata de unos Chipirones en su Tinta... Muy buenos!!!

Ingredientes

- Chipirones (doce o catorce)
- Cebollas (dos)
- Tomates (cuatro o cinco)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Tinta de calamar (dos bolsitas)
- Aceite de oliva y sal

Modo de Preparación

1. Limpiar bien los chipirones y rellenarlos con las patas troceaditas. Poner un palillo para cerrarlos y que las patitas no se salgan
2. En una cacerola con aceite de oliva caliente, poner las cebollas, los tomates y los ajos, todo bien picadito y dejar que se poche bien. Añadir sal y dejar a fuego lento unos 20 minutos
3. Deshacer las bolsitas de tinta y añadir a la salsa
4. Triturar bien todo el refrito con la batidora y añadir los chipirones. Dejar que cuezan a fuego medio unos treinta o cuarenta minutos y ... Listos !!!
5. Podéis acompañar con un poco de arroz blanco