

Receta de Choco Guisado

06 Ene 2020



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Choco Guisado**, os recomiendo que la preparéis en casa para vuestra familia porque queda muy rica y si sois de los que les gusta mojar pan, quedaréis encantad@s con la salsita.

Ingredientes

- Choco o sepia grande (una)
- Cebolla (una grande)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Pimientos verdes (dos o tres)
- Tomates maduros (dos o tres)
- Laurel (una o dos hojas)
- Vino blanco (un vaso)
- Aceite de oliva
- Pimienta negra y Sal

Modo de Preparación

1. Cortar el choco, una vez limpio, en tacos como de 4 centímetros
2. Cortar el pimiento y la cebolla en juliana y los ajos en láminas
3. En una cacerola poner aceite de oliva y, cuando esté caliente, rehogar el pimiento, la cebolla y los ajos hasta que estén blanditos, unos 20 minutos, añadir el tomate rallado y seguir rehogando hasta que quede un sofrito bien espeso
4. Incorporar el choco, saltear y añadir el vino y la hoja de laurel
5. Dejar que el vino se reduzca durante unos 10 minutos, después tapar y cocer a fuego lento hasta que el choco esté tierno, alrededor de 30 minutos
6. Solo si el guiso queda muy seco añade agua.
7. Por último, añadir sal y un poco de azafrán (opcional) y dejar hervir durante unos minutos más
8. Servir y....buen provecho!!!