

Chipirones en su tinta

Preparación

Para la preparación de ingredientes: En una sartén con un poquito de aceite, se doran los chipirones. Se cortan las cebollas y se rehogan suavemente en otra sartén. Partimos el pimiento. Pelamos y picamos los ajos. Pasados 15 minutos aprox., se añaden los ajos y el pimiento despepitado y troceado junto a la cebolla. Añadimos sal. En otra sartén ponemos las rodajas de tomate y se hacen a la plancha. Una vez hechas, lo añadimos a la otra verdura pochada. Cogemos la tinta de calamar y un vasito de vino blanco. Lo batimos con la batidora y lo echamos a la verdura. **MUY IMPORTANTE QUE SE COCINE LA TINTA.** Cocinaremos unos 15 minutos. En la sartén donde están los Chipirones rehogados, añadimos un chorito de vino blanco, agua y sal. Se apartan los Chipirones en la cazuela de barro. El caldito que han hecho los Chipirones se le añade a la verdura y se tritura todo. Una vez triturado se echa a los Chipirones que están en la cazuela. Se pone a fuego muy lento durante una hora. Mientras tanto, haremos un arroz blanco con un diente de ajo, una hoja de laurel, aceite y agua. Para el emplatado: Servimos en la cazuela de barro.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

- 1 kg de chipirones limpios y rellenos con sus propias patitas
- 2 cebollas blancas grandes
- 1 tomate de huerta maduro
- 1 pimiento verde de lamuyo
- 1 trozo de pan
- tinta de calamar
- AOVE
- 2 dientes de ajo
- laurel
- sal
- 300 grs. de arroz bomba

Utensilios

- 3 sartenes
- 4 Boles
- 1 cazo

Cuchillos

Espumadera

Batidora y su vaso

Tabla de cortar

1 cazuela de barro

Tenedores y cucharas de apoyo

Instructor destacado



Pepa Muñoz

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD