

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:36
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/chipirones-en-su-tinta-con-costra-de-arroz.html>

Chipirones en su tinta con costra de arroz

INGREDIENTES

Chipirones frescos
Arroz blanco cocido al natural
Cebolla
Masa de crujiente
Puerro
Perejil fresco
Pimiento verde y ajo
Aceite de oliva y sal

PREPARACIÓN

Guisa los chipirones en su tinta a la manera tradicional hasta que queden tiernos.

Sepáralos de la salsa, pícalos y mezcla con la tinta procurando que quede una mezcla poco densa. Deja enfriar dando vueltas para evitar que se sequen.

Estira pequeñas porciones (forma de rectángulo alargado) de crujientes sobre una placa de horno untada de aceite de oliva, espolvorea abundantemente con el arroz cocido y hornea durante 2 minutos a temperatura máxima procurando que no se queme el grano.

Final y presentación:

Añade una pequeña porción de chipirones en el fondo de un bol de porcelana y clava el crujiente de arroz en el centro. Espolvorea con un poco de perejil muy finamente picado.