

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:34
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/chipirones-en-su-tinta.html>

Chipirones en su tinta

INGREDIENTES

30 Chipirones
4 Cebollas
4 Tomates
200 ml. de Fumé o caldo de pescado
2 dientes de ajo
4 ramas de perejil
1 rebanada de pan un poco tostado

PREPARACIÓN

Separar el cuerpo de la cabeza y las patas y quitar la pluma que está dentro del cuerpo, así como las tintas con cuidado que iremos poniendo en un vaso de agua fría. Quitarles la boca y los ojos.

Una vez limpias las patas y la parte de arriba de la cabeza sazonar con sal, pimienta y perejil picado e introducir dentro del cuerpo, cerrando con un palillo.

Poner aceite y dos dientes de ajo pelados e ir salteando los chipirones de cuatro en cuatro, poniéndolos en una tartera. Cuando se hayan templado quitar las aletas cuidando de no romper el chipirón y a continuación los palillos.

Para la salsa, cortamos la cebolla en juliana rehogándola a fuego lento, añadir los ajos picados y, el tomate triturado, el perejil y a continuación el pan tostado, dejando hacer unos quince minutos; quitar el aceite y añadir el fume o caldo de pescado.