

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

Chipirones rellenos

INGREDIENTES

- 32 chipirones
- 1/4 l. de aceite de oliva
- 6 cebollas grandes
- 1/2 cabeza de ajo pequeña
- 3 pimientos verdes
- 1 dl de vino blanco
- 3 tomates hermosos
- 8 costrones de pan frito
- 1/4 kg de arroz blanco para acompañar

PREPARACIÓN

Se limpian uno a uno, guardando con cuidado en una tacita con agua la bolsa de tinta que lleva en el interior.

Se limpia bien la bolsa exterior -el cuerpo-. se le da la vuelta (como a un calcetín) y se rellena con los tentáculos y demás partes carnosas del calamar, teniendo buen cuidado de raspar las ventosas para quitarles los aros y la boca -pico que tienen en medio de los tentáculos pequeños.

Se sazonan y se saltean en una sartén que contenga poco aceite, teniendo cuidado de poner una tapadera para

Para preparar la salsa, se pone mucha cebolla troceada a rehogar suavemente, durante bastante tiempo, en una cazuela con el aceite de oliva. Se añaden los ajos partidos por la mitad y los pimientos verdes troceados y despepitados. Se deja que todo quede muy sudado y se añaden los tomates cortados en rodajas. Por último, se pasan por el triturador las tintas con el agua en la que se habían guardado y el vino blanco y se añaden a la verdura.

Una vez dorados los chipirones se sacan a una cazuela de barro donde se vuelven a rehogar. En el fondo de la sartén habrán quedado unos restos caramelizados que se disolverán con un poco de vino blanco y agua y se añadirán a la salsa. Se tritura bien esta salsa, pasándola primero por el chino y luego por un pasador de tela metálica.

Se vierte la salsa sobre los chipirones y se dejan cocer muy suavemente durante una hora aproximadamente. Se retira la cazuela del fuego y se deja reposar.

Cuando se vayan a comer, se vuelven a hervir, se decoran con los costrones de pan frito y se acompañan con arroz blanco aparte.