Chipirones en salsa fácil

Nombre de la receta

Chipirones en salsa fácil

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Moluscos

Descripción

Chipirones en salsa americana fácil

Ingredientes

- 600 gramos de chipirones limpios
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla grande
- 2 cucharadas soperas de tomate frito triturado
- 1 punta de guindilla
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta

- 50 mililitro de coñac
- 50 mililitro de vino blanco
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 Para realizar nuestros ricos chipirones, prepararemos una sartén y pondremos el aceite en el que pocharemos la cebolla y el ajo finamente picados.

2 Cuando está pochada la cebolla, añadimos los chipirones limpios, salamos al gusto y removemos.

3 Ahora vertemos el coñac y el vino y dejamos evaporar el alcohol.

4 A continuación, añadimos el tomate frito, la guindilla y la pimienta. Removemos todo y dejamos cocer unos 20 minutos a fuego suave. Podemos añadir una pastilla de caldo de pescado o simplemente un poquito de agua y sal. Ya tenemos preparados nuestros chipirones en salsa estilo americana de forma fácil.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares