Chipirones encebollados

Nombre de la receta

Chipirones encebollados

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Moluscos

Sulfito

Descripción

Chipirones en salsa de cebolla

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 1 Kilo de chipirones
- 3 cebollas medianas
- 8 cucharadas soperas de aceite de oliva

- 3 dientes de ajo
- 3 hojas de laurel
- al gusto de sal
- 1 cucharadita de perejil picado
- 1/2 vasos de vino blanco

Pasos

1 En primer lugar limpiaremos muy bien nuestros chipirones. Aunque es una tarea fácil se requiere un tiempo que no está reflejado en el tiempo de cocinado. Una vez tenemos nuestros chipirones limpios, los lavamos muy bien y los ponemos en un escurridor. Reservamos.

2 En una sartén de base ancha ponemos la mitad del aceite y cuando se caliente añadimos la cebolla cortada en cuadritos con el laurel y un poco de sal. La dejamos sofreír a fuego medio-bajo hasta que la cebolla esté dorada.

3 Por otra parte ponemos otra sartén de base ancha en otro fuego con la otra mitad del aceite. Doramos los ajitos pelados y cortados en rodajas.

4 En cuanto empiecen a tomar color añadimos los chipirones junto con los tentáculos y los doramos dándoles unas vueltas salándolos a nuestro gusto.

5 Una vez la cebolla esté dorada y en su punto volcamos los chipirones sobre ella. Enjuagamos la sartén donde hemos dorado los chipirones con el vino blanco y vertemos sobre el conjunto. Tapamos la sartén y dejamos cocinar a fuego suave durante unos 20 minutos. Si vemos que se queda un poco seco, añadimos un poquito de agua. Ya tenemos preparados nuestros ricos chipirones. Sólo nos queda espolvorear perejil picado sobre ellos a la hora de servir.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares