Chipirones guisados

Nombre de la receta

Chipirones guisados

Tiempo

50 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos

Moluscos

Sulfito

Descripción

Chipirones guisados con verduras

Ingredientes

- 1 Kilo de chipirones
- 1 cebolla
- 1/2 pimiento rojo
- 1 pimiento verde italiano
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada sopera de tomate frito

- 1/2 cucharaditas de pimentón dulce
- 1/2 vasos de vino blanco
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
- 1 hoja de laurel
- al gusto de sal

Pasos

1 Para comenzar a hacer la receta, contamos con que ya hemos limpiado los chipirones con antelación. En una cazuela con base ancha ponemos el aceite y pochamos la cebolla, los ajos y el pimiento partidos en cuadraditos y con un poco de sal. Pochamos a fuego moderado hasta que la verdura esté tierna.

2 A continuación, añadimos nuestros chipirones bien limpios y secos y reguisamos con la verdura un par de minutos.

3 Ahora añadimos el laurel, la cucharada de tomate frito y el pimentón y removemos todo.

4 Seguidamente añadimos el vino y esperamos un par de minutos a que evapore el alcohol.

5 Añadimos agua con sal al gusto, tapamos y dejamos cocer a fuego moderado durante unos 25 minutos. Si vemos que se nos queda seco, añadimos otro poco de agua. Probamos de sal y ya tenemos preparados nuestros ricos chipirones guisados.

Observaciones o consejos

En lugar de agua, se puede añadir caldo de pescado.

Autor

Matilde Linares