

Chipirones en salsa de tomate



Nombre de la receta

Chipirones en salsa de tomate

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Moluscos
 Sulfito

Descripción

Chipirones con salsa de tomate

Ingredientes

- 400 gramos de chipirones limpios
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla mediana
- 3 cucharadas soperas de tomate frito
- 1/2 vasos de vino
- al gusto de sal

- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 Para preparar la receta, empezaremos por limpiar muy bien nuestros chipirones. Este tiempo no lo hemos incluido en el tiempo de cocinado. Ponemos en una cazuela el aceite y doramos los ajos pelados y laminados.



2 En cuanto empiecen a dorar, añadimos la cebolla picadita. Echamos un poco de sal y pochamos la cebolla a fuego bajo unos 10 minutos aproximadamente.



3 A continuación añadimos los chipirones enteros y sus tentáculos. Removemos todo con la cebolla.



4 Cuando los chipirones empiezan a tomar color, añadimos el vino y esperamos a que evapore el alcohol un par de minutos.



5 Es el momento de añadir el tomate frito. Removemos, tapamos y dejamos hacer durante unos 20 minutos a fuego bajo.



6 Si se nos quedan demasiado secos, podemos añadir una pizca de agua para que tengan salsita. Probamos de sal y rectificamos al gusto. Ya tenemos preparados nuestros chipirones para servir

calentitos.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares