

Chipirones en salsa verde

**Nombre de la receta**

Chipirones en salsa verde

Tiempo

20 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos**Descripción**

Chipirones con majado de ajo, perejil y vino

Ingredientes

- 700 gramos de chipirones limpios
- 5 dientes de ajo
- 1 puñado de perejil
- 1/2 vasos de vino blanco
- al gusto de sal
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 En primer lugar ponemos nuestra sartén de base ancha con el aceite al fuego. Una vez caliente echamos los chipirones.



2 Los removemos para que se vayan haciendo. Empezarán a soltar jugo y a hincharse. Seguiremos haciéndolos hasta que se haya evaporado el jugo y empiecen a agarrarse en la sartén.



3 Mientras se han ido haciendo los chipirones majamos en un mortero los ajos con un poco de sal y el perejil. Cuando esté majado, añadimos el vino.



4 Agregamos el majado a los chipirones y dejamos que evapore el alcohol a fuego moderado. Probamos por si hay que añadir un poquito más de sal y ya tenemos preparados nuestros sencillos y ricos chipirones.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares