

Fritura de chipirones



Nombre de la receta

Fritura de chipirones

Tiempo

15 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Gluten Moluscos

Descripción

Chipirones rebozados fritos

Lugar originario de la receta

Andalucía

Ingredientes

- 300 gramos de chipirones limpios
- 100 gramos de harina de trigo
- al gusto de sal

- 200 centilitros de aceite de oliva suave

Pasos

1 Esta sencilla receta de toda la vida nos llevará el tiempo de limpiar los chipirones únicamente porque se fríen en un momento. Una vez bien limpios nuestros chipirones, los ponemos en un escurriverduras para que se sequen lo más posible.



2 Una vez secos los chipirones, les echamos un poquito de sal y los partimos en trozos no finos, de unos 2 centímetros como mínimo.



3 A continuación, ponemos una sartén de freír con el aceite a calentar y mientras enharinamos los chipirones pasándolos por un cedazo o colador para quitar el exceso de harina. Sólo nos queda freírlos sin pasarnos en la fritura para que no se endurezcan.



4 Vamos sacando y colocando sobre papel absorbente para que suelten el exceso de aceite.



5 Ya tenemos preparados nuestros ricos chipirones.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares