Cazuela de chipirones a lo Pelayo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas: 3 Unidades
Vino Blanco: 50 cc
Morrones verdes: 3 Unidades
Perejil picado: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Chipirones limpios: 300 g

Preparación de la Receta

- Pique el *ajo*.
- Corte en tiras bien finas los morrones y las cebollas.
- En una cazuela caliente con aceite de oliva, coloque los ingredientes a transparentar por espacio de 30 minutos aproximadamente sin que se doren.
- Aparte corte los cuerpos de *calamar* reservando los tentáculos enteros.
- En una sartén con aceite bien caliente salteé los calamares
- Desglase con de vino blanco condimente con sal y pimienta y añada las verduras transparentadas.

Presentación

- Sirva en cazuelas y decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-chipirones-a-lo-pelayo