

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>