

Chipirones a la Plancha

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Chipirones limpios: 500 Gramos

Yema de huevo: 1 unidad

Brotes germinados: c/n

Perejil fresco: c/n

Crema de alubias blancas

Aceite De Oliva: 30 mililitros

Alubias blancas cocidas: 150 Gramos

Pimentòn Ahumado: c/n

Diente de ajo: 1/2 unidad

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Triturar los ingredientes de la *crema* de alubias
- *Sazonar* y reservar.
- Cocinar en una sartén bien caliente los chipirones
- En un plato de presentación poner la *crema* de alubias, una yema de *huevo* en el centro que podemos tostar con soplete ligeramente y los chipirones a los lados
- Decorar con *perejil* la yema.
- Terminar con unos brotes y un chorrito de aceite de oliva Virgen Extra.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chipirones-a-la-plancha>