

Chipirones a lo pelayo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Calamares: 800 g

Arroz perfumado con ajo

Agua: 2 Tazas

Ajo: 2 Dientes

Aceite De Oliva: 1 cda.

Arroz: 1 Taza

Verduras salteadas

Morrón: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Limpie bien los calamares dejando el cuerpo y los tentáculos.
- Corte los tubos de *calamar* en trozos anchos y deje los tentáculos enteros.
- Condimente con sal.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva saltee los calamares.

Verduras salteadas

- Pele la *cebolla* y corte en tiras.
- Corte el *morrón* en cuartos, retire las semillas, la parte blanca y corte en tiras.
- En una olla con aceite de oliva rehogue las verduras cortadas, y deje cocinar a fuego bajo hasta que estén bien tiernas.

Armado

- Añada las verduras cocidas a la sartén con los calamares y saltee todo junto durante unos minutos hasta terminar la cocción.

Arroz perfumado con ajo

- Pele y pique el *ajo*.
- En una *cacerola* de barro con aceite de oliva dore el *ajo* y añada el *arroz*.
- Agregue el agua, revuelva bien y deje cocinar a fuego bajo hasta que estén bien tiernas.

Presentación

- En un costado de un plato coloque el *arroz*, y vierta encima los calamares.
- Decore con hierbas frescas

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