

# Chipirones al cubo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Chipirones encebollados

**Perejil picado:** 3 cdas.

**Chipirones limpios:** 16 Unidades

**Aceite Vegetal:** 250 cc

**Cebolla:** 1 k

**Sal:** A gusto

**Ajo:** 2 Dientes

**Hojas de Manzanilla fresca:** 20 g

**Aceite De Oliva:** 50 cc

### Patata al cubo

**Sal:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 350 cc

**Patatas:** 2 Unidades

### Salsa de maíz avainillada

**Sal:** A gusto

**Vainilla de Papantla:** 1 Unidad

**Aceite de oliva extra virgen:** 60 cc

**Fecula De Maiz:** 10 grs.

**Granos de elote cocidos:** 1 Taza

## Preparación de la Receta

### Chipirones encebollados

- Pele y corte las cebollas en juliana.
- Pele y pique un diente de *ajo*, corte en finas rodajas el diente de *ajo* restante.
- En una sartén con aceite vegetal caliente caramelize las cebollas junto con el *ajo* picado, sazone con sal y cocine a fuego mínimo.

- Limpie los chipirones.
- Abra al medio los tubos de chipirones y sazónelos con sal.
- En un bowl coloque las rodajas de *ajo*, el *perejil* picado y aceite de oliva, mezcle y agregue los chipirones.

## Patata al cubo

- Pele las patatas y córtelas en cuadrados de aproximadamente 3cm de lado, luego con un descorazonador realice un agujero a los cuadrados de patatas de todos sus caras.
- En una sartén caliente con aceite de oliva acomode los cubos de patatas junto con el interior y cocine a fuego lento hasta confitar.

## Salsa de maíz avainillada

- En el vaso de una licuadora coloque los granos de *elote* cocidos, añada el interior de la vaina de Papantla, sazone con sal y aceite de oliva, licue y luego cuele.
- En una sartén vuelque la salsa y cocine a fuego lento, una vez que tome temperatura incorpore la fécula previamente disuelta en agua, mezcle, cocine unos minutos mas y retire del fuego.

## Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los chipirones solo unos minutos, hasta que se doren.
- Terminada la cocción corte los chipirones al medio.

## Presentación

- Sobre el plato de presentación acomode dos mitades de chipirones junto con un cubo de *papa* confitada, coloque dentro de uno de los agujeros del cubo el interior que quito, luego salsee con la salsa de maíz avainillada y acompañe con una cucharada de cebollas caramelizadas.
- Decore con hojas de manzanilla.

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