

Chipirones con arroz salteado con echalotes, espinacas, pasas y piñones



Ingredientes

Arroz pre cocido: 1 Vaso

Aceite De Oliva:

Espinaca: 1 Atado

Pimienta:

Perejil fresco:

Chipirones en su tinta: 1 Paquete

Pasas de Uva: 1 cda.

Echalotes: 2 Unidades

Piñones: 1 cda.

Sal:

Preparación de la Receta

- Picar el echalote y freírlo en una sartén con un chorrito de aceite. Cuando tomen *color*, añadir los piñones, las pasas, y dejar que se doren ligeramente.
- Seguidamente, picar e incorporar las espinacas. Salpimentar y rehogar.
- Aparte, calentar el vasito de **arroz** un minuto en el microondas. Cuando esté listo lo incorporamos también a la sartén junto a unas escamas de sal y un chorrito de aceite.
- Abrir el paquete de chipirones en su tinta y calentarlo.
- Emplatar, poniendo una capa de *arroz* y, sobre ella, los chipirones con su tinta.
- Decorar con una de *perejil* y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chipirones-con-arroz-salteado-con-echalotes-espinacas-pasas-y-pinones>