Chipirones con verduritas y jamón



Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Para la guarnición

Tomates maduros: 2 Unidades
Pimiento rojo: 1 Unidad
Pimiento verde: 1 Unidad
Zucchini: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Tomillo fresco: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Pimentón: A gusto

Para los chipirones

Puerro: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Cebolla de verdeo: 1 Manojo
Ajo: 1 Diente
Zanahorias: 2 Unidades
Jamón ibérico: 100 g
Pimienta: A gusto
Bulbo de Hinojo: 1 Unidad
Chipirones limpios sin piel: 20 Unidades
Champignones: 6 Unidades
Pimentón: 1 cda

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos los chipirones

Para ello

- En una sartén con aceite, cocinamos el diente de *ajo* picado, la *cebolla* y el *puerro* en *brunoise*.

- Seguidamente, cortamos la *zanahoria* también en *brunoise* y la agregamos a la sartén con el *ajo* y la *cebolla*
- Hacemos lo mismo con la parte blanca del *hinojo* y lo añadimos a la sartén
- Luego, cocinamos todo junto.
- Incorporamos a la sartén los trocitos de **jamón** y removemos.
- Después, agregamos una cucharada de *pimentón*, una pizca de sal y los tentáculos de los chipirones picados
- Apagamos el fuego y dejamos que los tentáculos se terminen de cocinar con el calor residual.
- Cuando la mezcla haya enfriado un poco, la utilizamos para rellenar los chipirones y los cerramos con unos palitos.
- Por otro lado, preparamos la *guarnición*

Para ello

- Doramos el *ajo*, la *cebolla* y los pimientos picados en una sartén con un buen chorro de aceite.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chipirones-con-verduritas-y-jamon