

# 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 Manojó

**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-verduras-y-jamon>