

Chipirones en su tinta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Perejil picado: 4 cdas.

Sal: Cantidad necesaria

Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Calamares limpios: 200 g

Arroz blanco

Agua: 2 Tazas

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Ajo picado: 2 cdas.

Arroz blanco: 1 Taza

Pan frito

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Rodajas finas de pan: 100 g

Salsa negra

Sal: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Caldo de pescado: 50 cc

Tinta de calamar: 1 Sobre

Aceite: 2 cdas.

Vino Blanco: 50 cc

Morrón Verde: 1 Unidad

Ajo picado: 2 cdas.

Varios

Rodajas de pan frito:

Perejil frito:

Preparación de la Receta

- Pique los tentáculos y las aletas de *calamar*.
- En un bowl coloque el *ajo*, el *perejil* y el *calamar* picados y condimente con sal.
- En una sartén con aceite de oliva caliente salteé el relleno
- Retire y reserve.
- Con ayuda de una cuchara rellene los cuerpos de los calamares y cierre las puntas con palillos de madera y condimente con sal
- En una sartén con aceite caliente cocine los calamares de ambos lados.

Pan frito

- En una sartén con abundante aceite caliente fría las rodajas de pan.
- Luego retire y escurra sobre papel absorbente.
- Reserve unas rodajas para la decoración.

Salsa negra

- Pele y corte la *cebolla* en tiras finas.
- Corte el *pimiento* en cuartos, retire las nervaduras y corte en tira finas.
- En una olla con dos cucharadas de aceite cocine a fuego bajo el *morrón* y las cebollas, luego agregue el *ajo* y cocine las verduras durante 25 a 30 minutos hasta que estén bien blandas.
- Añada el pan frito.
- Incorpore el vino blanco y deje evaporar el alcohol.
- Añada el caldo de pescado y por último la tinta de *calamar* diluida en un poco de caldo caliente.
- Retire la salsa del fuego pase por un pasapurés y procese.
- Conserve caliente.

Armado

- Coloque los calamares en la salsa y termine su cocción allí

Arroz blanco

- En una olla con aceite de oliva vierta el *ajo* picado y deje cocinar lentamente
- Incorpore el aceite, mezcle bien con cuchara de madera y añada el agua.
- Una vez evaporada el agua, tape la olla y deje reposar el *arroz* dentro durante unos minutos.

Presentación

- Coloque el *arroz* blanco en el centro del plato en forma de timbal.
- Retire los palillos de madera de los calamares y disponga en el plato.
- Termine con la salsa negra y decore con rodajas de pan crocante y *perejil* frito.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chipirones-en-su-tinta-3>