elGourmet

Chipirones en su Tinta por Gonzalo D´Ambrosio

Ingredientes

Arroz: c/n
Pimiento verde: 1 Unidad
Gambas: 100 grs
Guindilla: 1 Unidad
Pan: c/n
Perejil: c/n
Tinta de calamar: 60 grs
Chipirones: 20 Unidades
Ajo: 4 Dientes
Tomates Verdes: 2 Unidades
Ñoras: 4 Unidades
Perejil: c/n
Pimiento seco: 1 Unidad
Cebolla: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Picar la *cebolla*, el *ajo*, el *pimiento* y los tomates.
- *Saltear* todo y dejar encima de un colador para retirar líquidos.
- Picar las *gambas* y agregar, en crudo.
- Rellenar los chipirones y tapar con un *palillo* uno por uno.
- En una olla, *saltear* con *color* las cebollas en *brunoise*, el *ajo*, las ñoras, la *guindilla* y el *pimiento*.
- Añadir el pan y la tinta.
- Dejar que cueza durante veinte minutos.
- Triturar y reservar en caliente.
- Calentar el *arroz* blanco.
- Calentar una parrilla y *dorar* los chipirones.
- Servir con el *arroz* y la *crema* negra.
- Espolvorear con *perejil* y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chipirones-en-su-tinta-por-gonzalo-d-ambrosio