elGourmet

Chipirones en su tinta

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Ajo picado: 2 Dientes
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Chipirones: 500 g
Arroz blanco cocido: Cantidad necesaria
Cebollas: 2 Unidades
Pimientos verdes asados: 2 Unidades
Vino Blanco: 1/2 Taza
Mantequilla pomada: 200 g
Jamòn crudo: 100 g

Salsa

Sal: A gusto
Tomates: 2 Unidades
Pimiento verde asado: 1 Unidad
Hueso de jamón: 1 Unidad
Cebollas: 3 Unidades
Vino Blanco: 1 Taza
Tinta de calamar: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Corte el *jamón* crudo en *brunoise*.
- Abra los pimientos asados, quite las semillas y luego córtelos en *brunoise*.
- Separe los tentáculos de los tubos de los chipirones
- Pique los tentáculos.
- Limpie los tubos de chipirones.

Salsa

- Pele las cebollas y córtelas en pluma.
- Abra el *pimiento* verde asado y quite las semillas, luego córtelo en cubos.
- Corte los tomates en cubos.

Armado

- Para el relleno

- En una sartén caliente con dos cucharadas de aceite de oliva saltee las cebollas, luego incorpore el *ajo*, cuando comiencen a dorarse agregue el *jamón*, mezcle y añada los pimientos verdes y los tentáculos picados, sazone con sal, cocine por espacio de 15 minutos y retire del fuego
- Deje enfriar a temperatura ambiente, luego reserve dentro de una manga.

- Para el armado de la salsa

- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla* junto con el *hueso* de *jamón* a fuego lento durante aproximadamente 1 hora, transcurrido el tiempo de cocción incorpore el *pimiento* verde asado, cocine a fuego medio, luego de unos minutos agregue los tomates, cocine por espacio de 10 minutos y desglase con vino blanco, deje reducir el alcohol y agregue la tinta de *calamar*, por ultimo cubra con agua, mezcle y cocine durante aproximadamente 15 minutos.
- Terminada la cocción quite el *hueso* de *jamón* y licue el resto de los ingredientes, luego tamice y colóquela dentro de una cazuela, lleve a fuego mínimo.
- Tome un tubo de *chipirón* y rellénelo con la ayuda de la manga, cierre con un *palillo* y acomódelo sobre una placa, proceda del mismo modo con el resto, sazónelos con sal, píntelos con *mantequilla* pomada y agregue media taza de vino blanco
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 5 a 7 minutos.
- Terminada la cocción de los chipirones, retírelos del horno y colóquelos dentro de la cazuela con la salsa.

Presentación

- Sirva en cazuelas individuales una porción de *arroz* blanco, tres chipirones y salsee con la salsa.

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