

Chipirones y pulpitos picantes con polenta



Ingredientes

Agua: 800 ml

Curry: 1 cda

Pulпитos: 150 Gramos

Salsa picante: 1 cdita

Polenta: 200 g

Chile fresco: 1 Unidad

Chipirones: 150 g

Sal:

Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

- Para comenzar, en una *cacerola* grande agregamos el agua, el *curry*, una pizca de sal y cocinamos a fuego medio, mezclando para que no se formen grumos hasta que tenga la textura de una bechamel. Reservamos.
- En una sartén muy caliente salteamos los chipirones con aceite de oliva virgen, la salsa picante y los chiles picados durante 5 minutos.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chipirones-y-pulпитos-picantes-con-polenta>