Pintxo de chipirón Relleno

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Perejil picado: 2 cdas.
Ajo picado: 3 Dientes
Rodajas de pan tostado: 10 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Calamaretti Frescos: 10 Unidades

Varios

Perejil picado:

Aceite de perejil:

Preparación de la Receta

- Limpie los calamaretis dejando el cuerpo (tubo) sin abrir para rellenarlo
- Pique los tentáculos junto con las aletas y mezcle con *ajo* y *perejil* picado.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el relleno, (tentáculos, aletas, *ajo*, perejil) y condimente con sal y pimienta.
- Introduzca el relleno en el cuerpo del *calamar*
- Cierre la abertura con un *palillo* y cocine en una sartén con aceite de oliva hasta *dorar*
- Salpimiente.

Presentación

- Coloque sobre el pan tostado los chipirones rellenos.
- Decore con *perejil* picado y aceite de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pintxo-de-chipiron-relleno