

# 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>