

Tapa de chipirón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Ciboulette: 1 cda.

Calamares pequeños: 4 Unidades

Vinagre de jerez: 1 cda.

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Tomate: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

- Pique el *ciboulette*.
- Pele y pique el *ajo*.
- Corte el *tomate* en cuartos, retire la pulpa y corte en cubos pequeños.
- Limpie bien los tubos de calamaretis.
- En una sartén con una gota de aceite bien caliente cocine los calamares hasta *dorar*.
- En la misma sartén disponga el *ajo* picado unos segundos, y agregue el *vinagre* de jerez.
- Agregue también el los dados de *tomate*, saltee unos momentos y por ultimo agregue el aceite de oliva y sal formando de esta manera una vinagreta.

Presentación

- Sirva los calamares con las verduras y la vinagreta y espolvoree con *ciboulette* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tapa-de-chipiron>