chipirones a la pancha

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: karmela **Recetizador:** manolomoto

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

limpiar bien los chipirones y separa las patitas, poner la plancha o sarten muy caliente untada con aceite y hacerlos. En un mortero hacer el machado con ajo perejil el zumo de limon y echarlo por encima cuando esten echos

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kilo chipirones
- , aceite de oliva y sal.
- un buen machado de ajo y perijil
- 1 limon (su zumo)

Preparación:

Paso 1

el plato mas barato si lo compras cogelado