

Creador: JL SaDi



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

También se puede realizar con calamares.

Descripción:

Una manera deliciosa de preparar los chipirones. El sabor que le da al plato el vermut es sorprendente. ¡No dejarás de mojar pan!

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Kilo de Chipirones
- 1 Cebolla (rallada)
- 2 Dientes de ajo (muy picados)
- 1 o 2 de Cayena (guindilla)
- 1/2 de Pimiento rojo
- 500 Grs de Tomate triturado Cidacos
- 2 Cucharadas de Tomate frito Orlando
- 1/2 vaso de Vermut rosso Martini
- 1 Cucharada de Harina
- 2 Hojas de Laurel
- 4 Cucharadas de Aceite (AOVE) Carbonell
- Una pizca de Sal
- Una pizca de Pimienta

Preparación:

Paso 1

Limpiamos bien los chipirones por fuera y por dentro. No tirar las aletas, ni los tentáculos. Reservar.

Paso 2

Rallamos la cebolla, picamos los ajos, y picamos el pimiento muy fino (si se desea se puede añadir pimiento morrón de lata). Ponemos el aceite en una sartén a fuego flojo, y rehogamos todo con un poco de sal, y otro de azúcar (una pizca). Lo hacemos unos 12 minutos, removiendo de vez en cuando.

Paso 3

Añadimos los chipirones escurridos y limpios, y subimos el fuego un poco. Rehogamos unos 5 minutos sin parar de remover. Añadimos la cayena bien picada, y la harina removiendo bien. Echamos el tomate triturado, el tomate frito, y el vermut. Rectificar de sal, y añadir una pizca de azúcar para restar acidez.

Paso 4

Cuando rompa a hervir, bajar el fuego y tapar. Cocinar unos 30/45 mins, removiendo de vez en cuando, hasta conseguir la textura deseada. Servir y comer con una buena barra de pan. ¡Qué aproveche!