



CHIPIRONES RELLENOS Y SALTEADOS

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
8 unidades de Chipirón
1 Cebolla
1 Pimiento rojo
1 Pimiento verde
4 lonchas de Jamón ibérico
Perejil picado

ELABORACIÓN

Rehogamos a fuego suave, con un poquito de aceite de oliva, la cebolla y el pimiento rojo picado durante 20 minutos. Dejamos sobre un colador para que escurra. Una vez frío, lo metemos dentro de los chipirones.

Cortamos el pimiento verde a lo largo y lo freímos ligeramente.

Colocamos en una fuente las 4 lonchas de jamón ibérico. Ponemos encima la lámina de pimiento verde. Salteamos las cabezas y los cuerpos del chipirón y los colocamos sobre los pimientos. Añadimos un poco de agua sobre la sartén y ponemos ese jugo sobre los chipirones. Terminamos espolvoreando perejil picado.



SIN
GLUTEN



PRECIO
MEDIO



TIEMPO
30'



DIFICULTAD
7/10



SALUDABLE
7/10