

Chipirones con ajo y perejil

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para 2 personas:

- 300 g de chipirones
- Aceite de oliva virgen
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- Sal

/ Preparación

Pasos a seguir

- Pedir en la pescadería que nos limpien los chipirones.
- En un mortero, machacar los dientes de ajo pelados junto con un poco de perejil.
- En una sartén con el aceite bien caliente, sofreír la picada de ajo y perejil durante unos minutos y añadir un poco de sal.
- Saltear los chipirones durante tres minutos como máximo para evitar que se pase el punto de cocción.
- Servir los chipirones en el propio jugo que habrán soltado al saltear y acompañar el plato con unas hojas de perejil.