

UN RINCON PARA LA COCINA

CHIPIRONES EN SU TINTA

Se trata de un plato fácil de preparar.

Precisamos de:

Chipirones.

Aceite.

Cebolla.

Tomate.

Pimiento verde.

Ajo.

Perejil.

Sal.

Este es su modo de confeccionarlo:

El chipirón precisa de una limpieza a fondo. Hay que separar la tripa de su camisa, extraer luego la bolsita de tinta con cuidado. Pero no la tiremos, vamos a guardarla.

Sacamos la espina que tiene a lo largo el chipirón. Su boca sí la tiramos.

Una vez la pieza libre de cabeza, espina y tinta, se limpia bien en agua qui-

tando toda clase de impurezas que pueda llevar impregnado el cuerpo.

Cuando el chipirón está completamente limpio, en su interior metemos esos pequeños tentáculos que adornan su cuerpo.

Hemos pelado las cebollas cortándolas en rodajas. También cortamos el pimiento, tomate, prejil, ajo.

Tenemos a mano una cazuela de barro con aceite y echamos en ella las hortalizas cortadas. Cuando comienza a freír añadimos los chipirones, que, previamente hemos rebozado en harina.

Todo junto cuece a fuego lento. Cerca de una hora. Hay que remover la cazuela no muy seguido, para procurar que no se pegue.

Ya cocido todo, sacamos al chipirón de la cazuela, y a lo que en la cazuela queda añadimos la tinta del chipirón.

Luego, las hortalizas cocidas junto a la tinta las pasamos por el pasapuré para lograr de todo ello una salsa, que sazonaremos al gusto.

La salsa pasará a los chipirones.

Es conveniente volver a dejar hervir todo junto, pero solamente unos minutos.

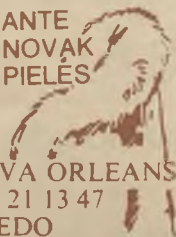
Finalmente podemos servir el plato guarneciéndolo con trozos de pan frito, no obligatoriamente, pero sí aconsejable.

¿Vino para acompañarlo? el que mejor le vaya al gusto del consumidor.

Manolo

PELETERIA MENOR

ANTE
NOVAK
PIELÉS



NUEVA ORLEANS, 3
TEL. 21 13 47
TOLEDO

Gerchani

ALTA COSTURA DE NOVIAS, MADRINAS Y FIESTA
C/. de la Plata, 10 - Tel. 22 74 03 - TOLEDO

Garcipiel

TRINIDAD, 16.
TEL. 22 97 12

ALTA PELETERIA

TOLEDO