

TXIPIRONES EN SU TINTA



INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS

- 1Kg. de Txipirón limpio congelado Juldan (2 Bolsas)
- 1 Bolsa de Ajo picado congelado (usaremos una cucharada)
- 1Bolsa de cebolla troceada Juldan
- ½ Bolsa de pisto Juldan
- 1cucharadita de carne de pimiento choricero
- Tinta de calamar, 3 cucharadas o 10 bolsitas
- Aceite de oliva y sal al gusto



• CONGELADOS JULDAN
Parque empresarial Larrondo Edificio 5, nave 6
94 453 03 65

www.congeladosjuldan.com
juldan@congeladosjuldan.com



ELABORACION

1º) Soltamos directamente los txipirones en agua para semi-descongelarlos.

2º) Mientras tanto, en una cazuela, calentamos el aceite y echamos el ajo, la cebolla y media bolsa de pisto (200gr aprox.) y lo dejamos pochar 5 minutos aprox.

3º) Cuando está el sofrito hecho, colocamos los txipirones suavemente sobre este y tapamos la cazuela para que suelten el agua y se cuezan. 5 min. aprox.

4º) Con un palillo pinchamos uno a uno los txipirones para comprobar que están blandos y los retiramos a otro recipiente.

5º) Al sofrito le añadimos 2-3 cucharadas de tinta de calamar y una de carne de pimiento choricero. Removemos todo y lo pasamos por un pasa purés (chino).

6º) Mezclamos la salsa resultante con los txipirones y dejamos que se hagan otros 5 minutos a fuego muy lento y removiendo de vez en cuando, evitando que se peguen.

7º) Añadimos sal al gusto.

Tiempo aprox.: 35- 40 minutos

Precio aprox.: 10€