



Chipirones guisados

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

500g de Chipirones
1 Pimiento rojo pequeño
1 Pimiento verde pequeño
1 Cebolla
2 Dientes de ajo
1 Tomate maduro triturado
1 Hoja de laurel
Medio Vaso de vino blanco
Aceite de oliva virgen extra
Sal al gusto

Ingredientes 6-10 personas

1250g de Chipirones
2 Pimientos rojos y medio pequeños
2 Pimientos verdes y medio pequeños
2 Cebollas y media
5 Dientes de ajo
2 Tomates y medio maduros triturados

3 Hojas de laurel
1 ¼ Vasos de vino blanco
Aceite de oliva virgen extra
Sal al gusto

Ingredientes 12-16 personas

2000g de Chipirones
4 Pimientos rojos pequeños
4 Pimientos verdes pequeños
4 Cebollas
8 Dientes de ajo
4 Tomates maduros triturados
4 Hojas de laurel
2 Vasos de vino blanco
Aceite de oliva virgen extra
Sal al gusto

Preparación

En una cazuela con aceite de oliva virgen extra pochamos la cebolla con el ajo. Cuando la cebolla esté de color transparente, añadimos los pimientos cortados en tiras y lo rehogamos todo junto durante 5 minutos. Agregamos el tomate triturado, ponemos la tapa y pasados 1-2 minutos incorporamos los chipirones, el laurel y el vino blanco. Esperamos un par de minutos a que se evapore el alcohol. Cocinamos 10 minutos más, y listo. Probamos y rectificamos de sal.