

Creador: karmela **Recetizador:** marta gil chana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

limpiar bien los chipirones y separa las patitas, poner la plancha o sartén muy caliente untada con aceite y hacerlos. En un mortero hacer el machado con ajo perejil el zumo de limón y echarlo por encima cuando estén echos

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kilo chipirones
- , aceite de oliva y sal.
- un buen machado de ajo y perejil
- 1 limón (su zumo)

Preparación:

Paso 1

el plato mas barato si lo compras congelado