

**Creador:** karmela **Recetizador:** sonia rosado so



**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 limon y echarlo por encima cuando esten echos

## Ingredientes para 4 personas :

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

## Preparación:

### Paso 1

el plato mas barato si lo compras cogelado