Txipis rellenitos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 12 chipirones
- 300 g de Philadelphia con jamón
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 100 ml de vino blanco
- 2 dientes de ajo
- Perejil picado
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Limpia los chipirones, reservando las patas y las aletas, rellena los chipirones con Philadelphia con jamón y ciérralos con ayuda de un palillo. Pela la cebolla y córtala en juliana; lava el pimiento y córtalo igualmente; pica los ajos. Pon a sofreír la cebolla, los pimientos y los ajos junto con las patas y aletas de los chipirones, añade el vino y deja hervir hasta que se evapore el alcohol. Sazona los chipirones y cocínalos en una sartén con una gota de aceite hasta que estén dorados por todos los lados. Mézclalos con la piperrada y deja hervir un par de minutos. Sirve los chipirones con perejil picado por encima.