

Creador: karmela **Recetizador:** Olguita



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

el paquete de sumiri es mejor que sea refrigerado por que el congelado se deshilacha. Se corta el sumiri como medio centimetro y de desenrolla y se hacen tiras en una sartén con aceite de oliva rehogas el machado de ajo y perejil y echas los tallarines de sumiri que se rehoguen 6 o 8 minutos y listo

Ingredientes para 2 personas :

- 1 paquete de sumiri
- , aceite de oliva y sal.
- 1 machado de ajo y perejil

Preparación:

Paso 1

quedan muy ricos