# Chipirones al vermut

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

**Creador:** JL SaDi **Recetizador:** Tere

**Tiempo:** 1 hora
**Dificultad:** Intermedia
**Tipo de plato:** Entrante
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Tradicional
**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**
*También se puede realizar con calamares.*

## Descripción:

*Una manera deliciosa de preparar los chipirones. El sabor que le da al plato el vermut es sorprendente. ¡No dejarás de mojar pan!*

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Kilo de Chipirones
- 1 Cebolla (rallada)
- 2 Dientes de ajo (muy picados)
- 1 o 2 de Cayena (guindilla)
- 1/2 de Pimiento rojo
- 500 Grs de Tomate triturado Cidacos
- 2 Cucharadas de Tomate frito Orlando
- 1/2 vaso de Vermut rosso Martini
- 1 Cucharada de Harina
- 2 Hojas de Laurel
- 4 Cucharadas de Aceite (AOVE) Carbonell
- Una pizca de Sal
- Una pizca de Pimienta

## Preparación:

### Paso 1

*Limpiamos bien los chipirones por fuera y por dentro. No tirar las aletas, ni los tentáculos. Reservar.*

### Paso 2

*Rallamos la cebolla, picamos los ajos, y picamos el pimiento muy fino (si se desea se puede añadir pimiento morrón de lata). Ponemos el aceite en una sartén a fuego flojo, y rehogamos todo con un poco de sal, y otro de azúcar (una pizca). Lo hacemos unos 12 minutos, removiendo de vez en cuando.*

### Paso 3

*Añadimos los chipirones escurridos y limpios, y subimos el fuego un poco. Rehogamos unos 5 minutos sin parar de remover. Añadimos la cayena bien picada, y la harina removiendo bien. Echamos el tomate triturado, el tomate frito, y el vermut. Rectificar de sal, y añadir una pizca de azúcar para restar acidez.*

### *Paso 4*

***Cuando rompa a hervir, bajar el fuego y tapar. Cocinar unos 30/45 mins, removiendo de vez en cuando, hasta conseguir la textura deseada. Servir y comer con una buena barra de pan. ¡Qué aproveche!***