



## CHIPIRONES EN SU JUGO

(Las recetas del Julio)

### INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS.

750 grms. de chipirones –calamar pequeño- (tamaño nº 4)

Cinco dientes de ajo

Dos cebollas de regular tamaño

Un vasito de aceite (oliva)

Un vaso de vino blanco (vaso de caña)

Sal

### PREPARACION (tiempo aproximado, en total, 20')

Se pone el aceite en la olla exprés. A fuego máximo.

Se cortan los ajos en láminas, y se vuelcan. Ellos mismos, nos avisan que el aceite tiene su temperatura. Por lo tanto, se han de tirar en ella, antes que ésta se caliente. Cuando empiezan a crujir, se baja el fuego al medio. (Así, no se quemarán)

Cuando están doraditos...(siempre para que el aceite coja su sabor), se le añade la cebolla, que previamente hemos picado en juliana (trocitos pequeños)

Se deja un ratito (como cinco minutos) hasta que se vea transparente. O sea, a medio pochar.

Ahora le volcamos los chipirones, sin limpiar ni nada. Solamente le hemos quitado la especie de espadita que lleva en la espalda. Y, por supuesto, los hemos pasado por el agua en un escurridor. PERO NO SE LIMPIAN. Todo lo que el chipirón tiene dentro, es completamente comestible. De esta forma, estarán en su jugo, incluida la poquita tinta que tengan.

Y ahora, le echamos el vaso de vino; la sal, y tapamos la olla. Ponemos otra vez el fuego al máximo.

Una vez que la válvula, comienza a girar, bajamos al medio (alto). Si tenéis vitro, en el seis.

Dejamos que transcurran 15', desde este momento.

Ya está...mmmmm ¡¡ riquísimos !!

NOTA: cuando pasen los quince minutos, se quita la válvula, y, cuando deje de soplar, se destapa. Mirarlos si tienen un poquito más líquido de la cuenta, se dejan unos cinco minutos con la olla destapada, para que reduzca un tanto.

¡¡ ala, a comer !!

