

RAGOUT DE CHIPIRONES



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 500 gr de chipirones
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- 500 gr de patatas
- 1 diente de ajo
- Medio litro de caldo de pescado
- Aceite de oliva VE
- Sal

ELABORACIÓN

Picamos las cebollas muy finitas y las ponemos a pochar a fuego lento en aceite con el pimiento verde y el ajo bien picaditos. Añadimos la salsa de tomate.

Incorporamos las patatas peladas y chascadas, rehogamos unos minutos todo junto y cubrimos con el caldo de pescado. Dejamos cocer hasta que las patatas estén tiernas.

Hacemos los chipirones a la plancha y los añadimos al guiso. Le damos un hervor a todo junto, y servimos caliente.