



Chipirones a la plancha

Ingredientes:

Chipirones: 1 kg (también podemos emplear calamar patagónico o sepia)

Aceite de oliva extra virgen: 50 ml

Ajo: 4 dientes

Perejil: 1 cucharada colmada (fresco y picado)

Brandy: 4 cucharadas

Sal al gusto (conviene conocer si el propio producto está ya de por sí algo salado)

Preparación:

1. Lavar en agua y dejar bien limpios los chipirones, quitando piel, interior y pico de los tentáculos. Reservar el cuerpo y las patas. (Si utilizamos sepia debemos trocear el cuerpo, aletas y tentáculos)
2. Pelar y picar muy fino o prensar los ajos. Reservar.
3. Lavar y picar muy fino el perejil. Reservar.
4. Poner al fuego fuerte el aceite en una sartén con fondo amplio. Añadir los cuerpos y patas de los chipirones.
5. Cuando estén dorados por un lado (empiezan a saltar) dar la vuelta para dorar por la otra cara.
6. Añadir los ajos y el perejil. Sazonar, si es preciso, y rehogar conjuntamente a fuego medio un par de minutos.
7. Añadir el brandy y dejar que se evapore.
8. Servir acompañando con salsa mahonesa.