

Chipirones en su jugo

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

Chipirones

Aceite oliva

Salsa soja - opcional

Perejil - picado

Pimienta negra

ELABORACIÓN

Aquí os pongo los chipirones que solemos hacer en la grill y gustan mucho., incluso en ensaladas picados. No llevan casi nada, solo lavarlos bien pero sin quitarles nada por dentro y colocarlos en la rustidera con chorritin de aceite de oliva, otro de salsa de soja (opcional) perejil picado, y pimienta. Y a la grill de 15-20 min. Dependiendo del tamaño de los chipis.