

“Fantasmitas” de chipirón con cebolla caramelizada

Vamos a hacer unos chipirones encebollados, pero los vamos a cortar de una manera un poco especial, para después hacerlos simplemente a la sartén.

¿Qué?

- 4 chipirones más bien pequeños, limpios y con su piel
- 2 cebollas
- 1 pimiento verde
- 1 vasito de vino blanco
- perejil picado
- Aceite de oliva

¿Cómo?

Primero haremos la cebolla caramelizada.

Para ello, pelaremos las cebollas y las cortaremos a la mitad, después en juliana fina.

Haremos esta juliana en una sartén pequeña, a fuego medio, con un poco de aceite.

Cuando empiece a coger color, bajaremos el fuego para que se vaya haciendo lentamente “caramelizando”.

Mientras, cortaremos los chipirones del siguiente modo: haremos unos cortes en la falda del chipirón, a modo de “flecós”.

Cuando los hagamos en la sartén, estos “flecós” se enroscarán, y al colocarlos de pie, parecerán...Fantasmitas!

Vamos a ello: en una sartén caliente con una gota de aceite, iremos salteando los chipis, dorándolos bien. Un poco de sal y listo.

En el plato colocaremos la cama de cebolla, los fantasmitas encima, de pie, y un poco de perejil picado ...y listo!