

FICHA TÉCNICA RECETA

CHIPIS RELLENOS DE MORCILLA CON PARMENTIER DE PIMENTÓN



CANTIDAD	UNID.	INGREDIENTES	KILOCAL.
6,00	ud	Chipirones limpios	
0,50	ud	Morcilla	
1,00	ud	Manzana	
		Aceite	
		Sal	
		Parmentier pimentón	
100,00	gr	Patatas	
25,00	gr	Mantequilla	
		Sal	
		Pimienta molida	
1,00	cccc	Pimentón dulce	
		Cebollino	
		TOTAL	0
6 pax		TOTAL POR RACION	0

PREPARACIÓN PREVIA

- i. Limpiamos los chipis de las tripas, patas y aletas. Les damos la vuelta.
- ii. Hacemos la parmentier, pelando y troceando las patatas. Las cocemos y cuando estén tiernas, las pasamos a un vaso batidor y las trituramos incorporando la mantequilla, el pimentón dulce y la pimienta molida al gusto. Rectificar de sal y reservar.

ELABORACIÓN DE LA RECETA

1. En una sartén salteamos la manzana (sin piel) picada con un poco de aceite junto a las patas de los chipirones y las aletas, e incorporamos la morcilla desmenuzada (sin la piel).
2. Rellenamos los chipirones con la farsa de morcilla y manzana atemperada. Doramos por ambos lados los chipirones en una sartén con un poco de aceite a fuego medio hasta que se pongan blancos o transparentes. El punto de cocción de los chipirones es muy rápida por lo que con 1 minuto por cada lado será suficiente. Sal al final.
3. Emplatamos los chipirones rellenos con la parmentier de pimentón y cebollino picado al gusto.