

Ingredientes

Chipirones: 500g

Cebolla: 2

Pimiento verde: 1

,
,
,
,
,
,

Pasta de tomate: 1 cda

Chocolate negro: 1 onza

Aceite

Instrucciones

- Picar 1 cebolla muy fina y pochar
- Añadir las colas de los chipirones y cocinar hasta evaporar su agua
- Rellenar los chipirones con la mezcla anterior
- Dorar los chipirones a la plancha (con muy poco aceite) y retirar
- Por otro lado, pochar la otra cebolla y el pimiento
- Añadir la pasta de tomate y cocinar 2 min
- Diluir la tinta de chipirón en agua, añadir a la sartén y cocinar 15 min
- Triturar todo lo de la sartén
- Devolver la salsa junto a los chipirones rellenos y cocinar 20 min
- Justo al final, añadir e integrar el chocolate