



Total: 10min  
Preparación: 10min



4 ración/es




## Ingredientes

### Imported

12 chipirones limpios  
12 langostinos  
6 palitos de cangrejo  
1 cebolla  
2 dientes de ajo  
40 g de aceite de oliva  
30 g vino blanco  
perejil, pimenton picante, sal  
harina para enharinar  
palillos o hilo de cocina

## Preparación

colocar en el cestillo los langostinos en el baso poner 500g de agua salada, programar 10m temperatura varoma velocidad1. pelar cuando enfrie y reservar.  
poner en el vaso la cebolla y los ajos programar 5s velocidad 5, bajar con la espátula los restos de las paredes del baso  
añadir el aceite, programar 5m temperatura varoma, velocidad1  
añadir el vino y las patas de los chipirones, la sal ,el pimenton y el perejil, programar 7m temperatura varoma y velocidad 1 con   
cuando termine añadir los palitos de cangrejo y los langostinos reservados, programar 5s velocidad 5.  
con una cucharilla rellenar los chipirones coser con un palillo o hilo de cocina y pasar por harina antes de freir



Esta receta ha sido creada por un usuario del Recetario. Vorwerk Thermomix no asume ninguna responsabilidad sobre los pasos de preparación, las cantidades ni el éxito de la receta. Por favor tenga en cuenta la forma de uso y las instrucciones de seguridad explicadas en el manual de su Thermomix.

**Autor:** [vanesa fernandez](#) **Fuente:** <https://www.recetario.es>