



# GASTRO RECETAS

## SAN MARTIN

De la mano del cocinero Alex Barrena, os proponemos unas fórmulas sencillas y muy resultonas elaboradas con productos del mercado San Martín que te vendrán de lujo si tienes poco tiempo para cocinar. ¡Atrévete con estos dos sabrosos DIY gastronómicos!

# Chipirones crujientes

CON ALIÑO DE LIMA Y CILANTRO



### INGREDIENTES PARA 12 PINTXOS:

3 cucharadas de harina // 450 g de chipirones de anzuelo // 125 ml de aceite de oliva virgen extra // Zumo de 1 lima // Una pizca de azúcar // 1 cucharada de hojas de cilantro picadas

### PREPARACIÓN:

**1.** Pon la harina en un cuenco y salpimenta. Reboza los chipirones en la harina sazonada. **2.** Calienta 2 cucharadas del aceite de oliva en una sartén grande a fuego fuerte. Fríe los chipirones durante 3 minutos, hasta que se doren y estén crujientes. **3.** Mientras tanto, vierte el aceite de oliva restante en un cazo y añade el zumo de lima, el azúcar y el cilantro picado. Sazona al gusto y pon a fuego suave hasta que se haya calentado. **4.** Deja escurrir los chipirones sobre papel de cocina. Sirvelos rociados con el aliño caliente y una ensalada de rúcula.