



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.