



Chipirones
fritos

Chipirones fritos - kleine Tintenfische gebraten

Zutaten

1 kg kleine Tintenfische; Mehl; Olivenöl; grobes Salz; Zitrone; Alioli

Die Tintenfische in 1 - 2 cm große Stücke schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne stark erhitzen. Die Tintenfische kräftig salzen + im Mehl wenden. Dann in das Öl geben + frittieren (oder in einer Fritteuse).

Erneut salzen + mit Zitronenachteln, Alioli + Baguette heiß servieren.

<https://www.spanienkochbild.com/spanische-rezepte/tapas/chipirones-fritos-kleine-tintenfische-gebraten/>)

¡Que aproveche!

wünschen Ihre
PROFIL-Experten

