

Guisantes con chipirones por Isabel Samarra

Publicada por:

[imprimir](#)

- 4 '
- 15 '
- 4



Modo express

1. En 3 cucharadas de aceite sofreímos durante 5 minutos: la cebolla y el ajo triturados.
2. Añadimos los chipirones y los sofreímos durante 5 minutos adicionales.
3. Agregamos el vino y la pastilla de caldo de pescado y cuando este a punto de acabar, incluimos los guisantes congelados y ponemos la Chef Plus Induction en menú verdura.