

## CHIPIRONES CON VELO DE CEBOLLETA FRESCA Y CACAHUETE

Inspirado en el programa de la Compañía Nacional de Danza  
29 de julio al 2 de agosto

**Chef Pepa Muñoz**  
**Qüenco de Pepa**



# CHIPIRONES CON VELO DE CEBOLLETA FRESCA Y CACAHUETE

Chef Pepa Muñoz  
Qüenco de Pepa

## Ingredientes (tapas)

2 chipirones frescos  
1/2 cebolleta fresca  
Aceite de oliva  
Sal  
Cebollino  
Sésamo  
Cacahuete tostado  
Soja  
Yema de huevo  
Harina



Alba Muriel

Compañía Nacional de Danza

## Elaboración

Cortamos la cebolleta en lonchas muy muy finitas y la dejamos en un recipiente con agua fría y un poquito de sal. Reservamos.

Machacamos los cacahuetes en un almirez. Añadimos al almirez una yema de huevo y una cucharadita de soja. Mezclamos y machacamos bien hasta hacer una pasta homogénea. En una sartén con un poquito de aceite sellamos los chipirones. En un cazo pequeño ponemos aceite a calentar.

Sacamos la cebolla del agua, la escurrimos, la pasamos por la harina muy bien tamizada y la freímos en el aceite caliente. La sacamos y dejamos en papel secante. La cebolleta será el "tutu". Se coloca en el centro del plato dándole volumen.

Colocamos dos chipirones entre la cebolleta y hacemos un círculo alrededor con la salsa de cacahuete. Espolvoreamos cebollino picado y unos granitos de sésamo.