

# ENSALADA DE CHIPIRONES CON ALUBIA BLANCA

**Chef María Jiménez**  
**Escuela Alambique**

Inspirado en el programa de El estudiante y la zarzuela  
(Raquel Acinas Producciones)  
22 y 23 de agosto



# ENSALADA DE CHIPIRONES CON ALUBIA BLANCA

**Chef María Jiménez**  
Escuela Alambique

## Ingredientes

150 gr. de chipirones  
100 gr. de alubias blancas cocidas  
4 tomates cherry  
3 gr. pimienta negra  
Una ramita de tomillo  
Unos brotes de col roja para decorar (opcional)

### Aliño:

20 ml. de zuzu  
10 shiracha  
Tomillo  
6 cucharadas de aceite  
Sal y pimienta



El estudiante y la zarzuela,  
Raquel Acinas Producciones

## Elaboración

Lavar los tomates y cortarlos por la mitad.

En una cacerola con abundante agua con sal y granos de pimienta, cocer los chipirones 30 segundos y escurrir.

## Emplatado

Disponer las alubias blancas, los chipirones y el tomate. Decorar con tomillo y brotes de col. Sazonar con el aceite de oliva emulsionado con el zumo de zuzu, shiracha, sal y un poco de tomillo.