

CHIPIRONES CON CUSCÚS

INGREDIENTES

300 gr de cuscús
200 gr de agua
Aceite para engrasar el molde
2 cebollas grandes
50 gr de aceite
750 gr de chipirones limpios y sus patitas
50 gr de Oporto
Sal



ELABORACIÓN

1. Escoger un recipiente que quepa en el Varoma. Engrasar el recipiente y poner el cuscús, el agua y una cucharadita de sal. Reservar.
2. Trocear las cebollas a cuartos y poner en el vaso junto con el aceite. Trocear **4 seg/vel. 4**. A continuación, sofreír **10 min./ Varoma /vel 1** (el tiempo de limpiar los calamares).
3. Añadir los calamares, el oporto y la sal y programar **20 min./ Varoma / giro inverso/ vel. Cuchara** y colocar el Varoma en su posición. Finalizado el tiempo, desmoldar y servir.

Sugerencias:

Los calamares mejor que sean de unos 10 cm aprox y dejar las alitas dentro al darles la vuelta. Soltarán mucha agua, no es necesario añadir más.