



# Chocos en salsa americana

TIEMPO DE PREPARACIÓN

**90 minutos**

COMENSALES

**4**

DIFICULTAD

Fácil

## Elaboración

### Descongelado y limpieza de los chocos

- 1 Descongelamos los chocos en un tupper con rejilla dentro del frigorífico.
- 2 Limpiamos bien los chocos bajo el agua del grifo y separamos el cuerpo de los tentáculos y las aletas de la bolsa del cuerpo.
- 3 Lavamos de nuevo bajo el agua del grifo el cuerpo y los tentáculos hasta que queden muy limpios. Secamos los chocos con papel de cocina intentando eliminar toda la humedad.
- 4 Cortamos los chocos en trozos más o menos grandes y los tentáculos en 2 o 3 partes. Reservamos.

### Preparación de la salsa americana

- 1 En una cazuela con un chorrito de aceite caliente, incorporamos la cebolla y el ajo picado sin descongelar. Pochamos la verdura hasta que se dore durante unos 6-8 minutos.
- 2 Salpimentamos la verdura, añadimos la cucharadita de harina y la cocinamos durante 1-2 min. Incorporamos el vino blanco y cocinamos el conjunto durante 2 o 3 minutos a fuego medio alto.
- 3 Añadimos el tomate triturado y lo cocinamos a fuego suave durante 5 min.
- 4 Subimos la temperatura de nuevo y añadimos el brandy. Cocinamos 1 o 2 minutos, sin parar de remover, para que se evapore el alcohol.
- 5 Añadimos el caldo de pescado y cuando empiece a hervir incorporamos los chocos. La salsa debe cubrir perfectamente los chocos.
- 6 Tapamos la cazuela y cocinamos durante 20 minutos a fuego bajo. Destapamos la cazuela y continuamos la cocción 10 minutos más.
- 7 Cuando ya estén listos los probamos por si es necesario rectificar el punto de sal y servimos.

## Ingredientes

- 2 chocos grandes
- 2 cdta. de ajos troceados
- 100gr de cebolla picada
- 100ml de vino blanco
- 100ml de brandy
- 200gr de tomate triturado
- 200ml caldo de pescado
- 1 cdta. de harina
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta