

Calamares con setas

Descripción

Debo decir que los calamares me gustan cocinados de todas formas. Como me aburre guisar siempre lo mismo, hoy me he decidido a darle un toque distinto a los calamares, es una receta de «cosecha propia» que he hecho en la olla rápida. Ya sabéis si hay algún ingrediente que no os gusta? ¡lo cambiáis por otro que os guste mas, o lo elimináis directamente.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

default watermark

- * 8 calamares pequeños.
- * 1 puerro.
- * 1/2 cebolleta mediana.
- * 1 tomate maduro pequeño.
- * 100 gr de setas surtidas, aproximadamente. Las de Mercadona van muy bien. No hace falta descongelarlas.
- * 1 diente de ajo.
- * 1 clavo de especia.
- * Aceite de oliva, perejil, sal, laurel, vino blanco.



Preparación:



Limpiamos bien los calamares, los troceamos en trozos no muy pequeños, sazonamos y reservamos. Limpiamos también las verduras y el tomate, los troceamos finamente y reservamos.



En la olla exprÃ©s ponemos aceite de oliva y pochamos la cebolleta, el ajo y el clavo. Cuando estÃ©n dorados aÃ±adimos el puerro, el laurel y el perejil, sazonomos, seguimos dorando y cuando coja todo color aÃ±adimos el tomate.

Removemos todo para que se rehogue, subimos el fuego y ponemos los calamares. Con el fuego fuerte removemos y cuando los calamares empiecen a blanquear, echamos las setas

(sin descongelar), removemos un par de minutos y echamos el chorro

de vino blanco, lo suficiente para que la salsa llegue al ras de los calamares, seguimos removiendo y tapamos la olla.



Diez minutos de cocciÃ³n y nuestros calamares estarÃ¡n para chuparse los dedos.



CategorÃ­a

1. Pescados y mariscos

Fecha de creaciÃ³n

octubre 27, 2014

Autor

admin