



Calamares en su tinta

Descripci3n



Como ocurre con otras muchas recetas, en cada casa los calamares son un mundo. Me han pasado esta receta y me ha parecido interesante y relativamente f3cil de hacer.

Enlaces de otras recetas con calamares:

[Guiso de calamares con patatas y guisantes.](#) [Calamares encebollados.](#) [Calamares rellenos al horno.](#) [Calamares con setas.](#)

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 2 calamares grandes.
- 3 cebollas hermosas.
- 1 pimiento verde mediano.
- 2 dientes de ajo medianos.
- 2 o 3 rebanadas de pan, dependiendo del tamaño.
- 250 ml de vino blanco.
- Tinta de calamar. Puede ser comprada o la del propio calamar.
- Aceite de oliva, sal.

Preparación:

Limpiar bien los calamares (a veces los limpian en la pescadería), por dentro y por fuera, no es necesario quitarles la piel. Trocearlos en tacos no grandes, sazonamos y reservamos.



Limpiamos el pimiento, los ajos y las cebollas, troceamos el pimiento en tacos, las cebollas en tiras y los ajos. Reservamos.

En una cazuela baja y ancha vertemos un chorro de aceite de oliva, ponemos al fuego y pochamos la cebolla, los ajos y el pimiento. Removemos de cuando en cuando.



default watermark

Mientras en una sartén bien caliente vamos tostando las rebanadas de pan. una vez tostadas al



default watermark

Cuando la cebolla, el ajo y el pimiento est n pochados, añadimos la tinta y el pan tostado, mezclamos bien.



Así es la tinta que trae el calamar.



default watermark

Incorporamos el vino blanco, removemos y trituramos con la batidora. DarÃ¡ como resultado una salsa



default watermark

Dejamos unos minutos en el fuego y añadimos los calamares, al principio parece que queda muy espesa la salsa, pero los calamares sueltan algo de jugo.



Rectificamos de sal, teniendo en cuenta que la cebolla dulce mucho. Removemos y dejamos al fuego hasta que los calamares estén cocidos. Unos 25-30 minutos aproximadamente. Iremos comprobando que estén blancos.

Los podemos servir solos, pero sería una pena no aprovechar bien esa salsa, así que lo ideal sería acompañarlos con un arroz blanco, un puré de patata?!. Vosotros mismos.



Consejo: Se pueden hacer de vÃspera, cogen mejor los sabores.

VisÃtanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Danos tus opiniones o consultas en el correo: hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «SuscrÃbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu mÃvil.

CategorÃa

1. Pescados y mariscos

Fecha de creaciÃn

noviembre 6, 2017

Autor

admin

default watermark