

Será por recetas



Calamares con gambas

Tapas y Pinchos

 4 Personas

 40 Minutos

 Media

 Enviada el 23/05/2012

Ingredientes

- 1 patata
- 175 g de gambas
- 1 tomate
- Sal
- 3 a 5 cucharadas de aceite de oliva
- Pimienta
- 300 g de calamares
- 2 dientes de ajo

Elaboración

Primero pelar la patata, lavar y cocer en agua con sal durante 20 minutos. Dejar enfriar un poco, cortala en rodajas y disponerla en una fuente. Limpiar los calamares y cortar en aros.

Pelar las gambas, quitar el hilo intestinal, lavar los ajos y cortar en láminas. Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén y rehogar el ajo con los calamares y las gambas, a fuego lento y remover, hasta que las gambas adquieran un tono rosado. Pasarlo todo a la fuente de la patata.

Escaldar el tomate durante unos segundos en agua hirviendo, y después, pelarlo, cortarlo por la mitad, quitar las pepitas y cortar en cuadrados. Esparcir el tomate en la fuente sobre los otros ingredientes y remover todo con cuidado.

Condimentar el plato al gusto con sal y pimienta y volver a remover. Servir los calamares en cazuelas pequeñas individuales con pan.



Autor receta de Calamares con gambas

Esgarraet

 55 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 22/05/2012