

Será por recetas



Calamares en salsa de vino tinto

Mariscos, Recetas para navidad, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 55 Minutos

 Enviada el 18/06/2012

Ingredientes

- 1 kg de calamares pequeños listo para cocinar
- 400 g de tomates pelados en lata
- 2 cebollas
- 3 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 100 ml de aceite oliva
- 1 hoja de laurel
- 200 ml de caldo de pescado
- 400 ml de vino tinto seco
- Sal
- Pimienta

Elaboración

Primero lavar los calamares con agua corriente, secar con cuidado y cortar en tiras de 4 o 5 trozos de ancho. Trocear los tomates y volver a echar en su zumo. Pelar las cebollas y picar. Pelar el ajo y picar. Limpiar los pimientos partir en dos, quitar las pepitas, lavar, secar y cortar en cuadraditos.

A continuación en una olla grande calentar el aceite de oliva y freír los calamares a fuego vivo durante 1 minutos dejar de remover. Agregar las cebollas y rehogar 1 minuto. Después añadir los tomates con su zumo y cocer a fuego lento 5 minutos. Incorporar el ajo, los pimientos y la hoja de laurel, desglasar con el caldo de pescado y agregar el vino tinto.

Llevar a ebullición y dejar cocer todo a fuego mediano unos 20 minutos aproximadamente. Retirar la hoja de laurel, salpimentar y servir.



Autor receta de Calamares en salsa de vino tinto

MasterCook

 Valoración 3/5

 40 Recetas publicadas

 Miembro desde 15/06/2012