

**Creador:** Alegna



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Caro

**Descripción:**

**Ingredientes para 5 personas :**

- - 1 kg de calamares
- - 120gr de cebolla
- - 3 dientes de ajo
- - 2 cucharadas soperas de perejil picado
- - 120gr de tomates blandos
- - Sal y aceite

**Preparación:**

## Paso 1

En una cacerola se pone el aceite y se echa la cebolla, ajo y perejil todo muy picado, al rato se echa el tomate en trocitos. Se rehoga 10 minutos.

## Paso 2

Se echan los calamares y la sal. Se deja cocer aproximadamente una hora. Se pone una cucharada de harina a tostar en una sartén, se tuesta y se deslía con un poco de caldillo de los calamaraes, quitandolo del fuego. Se añaden las tintas y se pone todo con los calamares removiendo bien.