

## calamar con gambas picantes



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Sonia Campos



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

batir el ajo con el perejil y el aceite ,asi cojera mas sabor

**Descripción:**

## **Ingredientes para 2 personas :**

- 250g de calamar en trozos
  - 250g de gambas
  - guindilla en polvo
  - 6 tomates cherrys
  - ajo y perejil
  - , aceite de oliva y sal.
- 

## **Preparación:**

### **Paso 1**

sofreimos el ajo,añadimos los calamares cuando cambian de color añadimos la guindilla los tomates,las gambas peladas y el perejil,dejamos unos minutosmoviendo de vez encuando y listo