

# Calamares en salsa de almendras



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Cosmin Iulian C



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 2 personas :

- 1/2 kilo de calamares
- 12 almendras tostadas
- 2 dientes de ajo
- Cebolla
- 1 hoja de laurel
- 1 tomate maduro

## Preparación:

### Paso 1

1. Limpiamos los calamares. 2. Cuando los calamares estén limpios, los echamos en una sartén con un poco de aceite, 1 hoja de laurel, 2 dientes de ajo, cebolla cortada a tiras y el tomate cortado a trozos. Tapamos la sartén hasta que se reduzca el agua de los calamares. 3. En un mortero picamos 12 almendras tostadas. Una vez picadas, echaremos un vasito de agua y un poco de sal. Lo removemos todo y lo echamos a la sartén. 4. Removemos el contenido de la sartén y lo tendremos 5 minutos al fuego aprox., hasta que los calamares estén tiernos. 5. Removemos el contenido de la sartén y lo tendremos 5 minutos al fuego aprox., hasta que los calamares estén tiernos.