Calamares en salsa de almendras

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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 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 3.En un mortero picamos 12 almendras tostadas. Una vez picadas, echaremos un vasito de agual 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 4.Removemos el contenido de la sartén y lo tendremos 5 minutos al fuego aprox., hasta que los calamares estén tiernos.