

**Creador:** Flor Roja



**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 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 4.Removemos el contenido de la sartén y lo tendremos 5 minutos al fuego aprox., hasta que los calamares estén tiernos.