

Creador: Monónimo **Recetizador:** ARANZAZU SOTO



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 800 g. de Calamares limpios
- 5 Cebolla
- 300 ml. de Agua o caldo de pescado
- 2 cucharadas de Salsa de soja
- 2 cucharadas de Aceite de oliva
- 150 ml. de Vino blanco
- 1 cucharadita de Azúcar

Preparación:

Paso 1

Cortamos los calamares en anillas o en tiras, como nos plazca. Pelamos y hacemos juliana con las cebollas y las ponemos a pochar con el aceite, cuando esté dorada añadimos el azúcar, la soja y el vino y dejamos evaporar el alcohol. Ahora añadimos agua o caldo junto con los calamares y lo cocemos 20 minutos. Si la salsa nos gusta más espesa añadimos maizena disuelta en un poco de agua. Basta con una cucharadita.