

# CALAMARES EN SALSA AMERICANA



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Mar Arias



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Kg de calamares
- 1 cebolla
- 3-4 ajos
- 3 cucharadas de tomate frito
- Pimienta molida
- Una chorrito de coñac
- Caldo de pescado

## Preparación:

### Paso 1

Se pocha la cebolla y los ajos, se añade el tomate y se sofríe todo, se tritura, se añaden los calamares, el caldo, la pimienta y el coñac. Se deja cocer 15 minutos. Se puede poner guindilla.