CALAMARES EN SALSA AMERICANA

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Assum



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.