

NIDOS DE TINTA DE CALAMAR EN SALSA VERDE



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Lucía Martíne



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

ENTRA POR LOS OJOS.....

Ingredientes para 4 personas :

- 10 NIDOS DE TALLARINES CON TINTA
- 2 AJOS
- 2 VASOS de VINO BLANCO
- 1 CABEZA DE CALAMAR LIMPIA
- 9 BARRAS de SURIMI
- 2 LATAS DE ATÚN EN ACEITE DE OLIVA
- PEREJIL MUY PICADO
- AGUA
- ACEITE DE OLIVA
- SAL

Preparación:

Paso 1

POR UN LADO PONEMOS UNA CAZUELA CON AGUA, UN CHORRITO DE ACEITE Y SAL Y COCEMOS LA PASTA.

Paso 2

POR OTRO LADO PICAMOS EL AJO MUY PEQUEÑO, LA CABEZA DE CALAMAR EN JULIANA MUY FINAS, Y RODAJAS DE 1 CM EL SURIMI. EN UNA CAZUELA PONEMOS EL ACEITE DEL ATÚN, CUANDO SE CALIENTE PONEMOS EL AJO CON UN PUÑADITO DE PEREJIL Y LE DAMOS UNAS VUELTAS. AÑADIMOS EL CALAMAR Y LO COCEMOS UNOS 5 MINUTOS, AÑADIMOS 1 VASO DE VINO Y LO DEJAMOS COCER. AÑADIMOS EL SURIMI Y LE DAMOS UNAS VUELTECITAS, AÑADIMOS LA PASTA Y EL ATÚN CON EL RESTO DE VINO Y DEJAMOS COCER UNOS MINUTOS A FUEGO VIVO MOVIENDO BIEN. AÑADIMOS EL RESTO DE PEREJIL, DAMOS UNAS VUELTECITAS Y RETIRAMOS DEL FUEGO.