calamar con gambas picantes

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

Creador: Sonia Campos



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Medio

El truco de esta receta:
batir el ajo con el perejil y el aceite ,asi cojera mas sabor

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 250g de calamar en trozos
- 250g de gambas
- guindilla en polvo
- 6 tomates cherrys
- ajo y perejil
- , aceite de oliva y sal.

Preparación:

Paso 1

sofreimos el ajo,añadimos los calamares cuando cambian de color añadimos la guindilla los tomates,las gambas peladas y el perejil,dejamos unos minutosmoviendo de vez encuando y listo