

calamar con gambas picantes



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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** tania Segura



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