

## calamares en salsa picante(americana)



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

**Creador:** Sonia Campos **Recetizador:** laly



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

### Descripción:

### Ingredientes para 4 personas :

- 1kg calamares
- 172 cebolla
- 1/2 cucharadita de guindilla en polvo
- 1 cucharada de harina
- 100ml vino tinto 1 diente de ajo y perejil picado
- 100g tomate frito
- Aceite de oliva, sal y pimienta

### Preparación:

#### Paso 1

*en una sartén honda pochá el ajo y la cebolla picado muy fino, después se añade la guindilla y la harina, dale unas vueltas y añade el tomate mueve y añade el vino, cocina 5 min y añade un vaso de agua cocina otros 5 min, pasa la salsa por la batidora y cuéla, añade a la sartén de nuevo junto a los calamares salpimentados y deja a fuego bajo unos 15/20 min o hasta que los calamares estén tiernos (el tiempo depende del tamaño de los calamares) antes de retirar del fuego añade el perejil picado.*