

calamares en salsa picante(americana)



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 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 pocha el ajo y la cebolla picado muy fino, después se añade la guindilla y la harina, dale unas vueltas y añadir el tomate mueve y añadir el vino, cocina 5 min y añadir un vaso de agua cocina otros 5 min, pasa la salsa por la batidora y cuélala, 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 añadir el perejil picado.