Calamares de la Resaca

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

Creador: Maria Lopez Max



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Estos calamares los trajo, ya hechos, una amiga. Llego diciendo que eran los calamares de la resaca porque habia salido la noche anterior y por supuesto se acostó muy tarde y no tuvo tiempo de hacer algo mas elaborado. Que, ni que decir tiene que estaban riquisimos estos calamares.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Calamar enorme
- 2 Cebollas
- 2 Hojas de laurel
- 1 buen chorreon de de Whisky
- 1 vaso de ino
- 1 chorreon de Aceite de oliva
- 1 c.c. de Sal

Preparación:

Paso 1

Pocha la cebolla con la sal y el aceite, a fuego lento y con la olla tapada. Cuando esté hecha la cebolla, añade el calamar limpio y cortado a rodajas. Echa el vino y el chorreon de whisky y deja que cueza hasta que la salsa reduzca. No tiene mas complicacion.