

Calamares en su tinta

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Pescados, Segundos



INGREDIENTES

Calamares

Cebolla

Tomate (en salsa o crudo)

Harina

Tinta de calamar

Sal

Aceite

PREPARACIÓN

Picar la cebolla fina y ponerla a pochar en una cazuela con un chorrito de aceite.

Cuando la cebolla esté pochada, agregar los calamares y la salsa de tomate o bien los tomates pelados y picados.

En una sartén, freír un poco de harina y cuando esté dorada añadir la tinta del calamar desleída en un poco de agua fría. Remover para formar una especie de besamel ligera y añadir a la cazuela de los calamares.

Dejar cocer hasta que los calamares estén tiernos.

¡Ojo!, si se pasan de cocer pueden quedar más duros que si quedan cortos.