



Calamares en su tinta

Ingredientes para 4 personas: 1 kg de calamares, 1 vaso de vino blanco, 3 dientes de ajo, sal y pimienta, 2 cebollas grandes, 2 hojas de laurel, 1 sobre de tinta de calamar, 1 poco de cayena y aceite de oliva.

Preparación: Se pican muy fina la cebolla y el ajo y se pochan a fuego muy lento en aceite de oliva.

Añadimos el laurel y los calamares salpimentados y doramos unos 5 minutos.

Mezclamos el vino blanco y la tinta de calamar y lo añadimos a los calamares.

Dejamos cocer durante 45 minutos.

Servimos con acompañamiento de arroz hervido.

Tiempo de preparación: 1 hora

Autora de la receta: Nieves Sánchez Canales

Supermercado masymas 6 - Andújar