

CALAMARES EN SALSA

INGREDIENTES:

- 500g de calamar
- 6 gambones
- ½ pimiento rojo, verde y amarillo
- Una cebolla
- 2 tomates
- ½ bote de guisantes
- Un chorrito de vino blanco y medio vaso de agua
- Aceite de oliva, especias (cúrcuma, cayena, pimienta) y sal

PREPARACIÓN:

- 01.** Hacer los gambones a la plancha, pelar (no tires las cabezas) y reservar.
- 02.** Sofreír las verduras y luego triturar.
- 03.** Poner los calamares en una sartén con un poco de aceite junto con las cabezas de los gambones. Poner el vino, el agua y las especias. Luego retirar las cabezas y agregar la verdura triturada y los guisantes.
- 04.** Cocinar todo a fuego medio-bajo unos 30min y luego añadir los gambones al final.



No sobrecocinar el marisco para que quede tierno y deja un poco destapado para que se evapore un poco el alcohol del vino de la salsa.