

Tentáculos en escabeche

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Tentáculos de calamar: 500 Gramos

Aceite: 350 Centímetros cúbicos

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 3 Dientes

Vino Blanco: 100 Centímetros cúbicos

Vinagre: 250 Centímetros cúbicos

Laurel: 1 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Sal: A gusto

Granos de pimienta: 1 Cucharada

Preparación de la Receta

- Calentar en una olla *vinagre*, *aceite*, *laurel*, *cebolla* en pluma, *zanahoria* en rodajas, *ajo* aplastado, *sal*, *vino blanco*, *granos de pimienta* y los tentáculos separados.
- Cocinar por 45 minutos (hasta que los tentáculos no ofrezcan resistencia al picharlos).
- Dejar enfriar, colar y colocar en frasco esterilizado (calamar y verduras), cubrir con *aceite* y dejar en heladera por 1 semana preferentemente antes de consumir para potenciar los sabores.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/aletas-de-calamar-a-la-provenzal>