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