elGourmet

Arroz con calamares

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 100 g
Arroz: 500 grs.
Sal gruesa: A gusto

Salsa con calamares

Calamares: 500 g
Pimiento rojo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates maduros: 200 g
Tinta de calamar: 1 cda.
Ajo: 2 Dientes
Echalotte: 200 g
Aceite De Oliva: 100 cc

Tentáculos de calamar fritos

Sal: A gusto
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Harina: 100 grs.
Tentáculos de calamar: 200 g

Preparación de la Receta

- Lave el **arroz** con agua fría.
- En una olla con agua hirviendo coloque sal gruesa a gusto y añada el *arroz*, retire antes de completar la cocción y cuele.
- En una sartén coloque el *arroz*, agregue la *manteca* y mezcle.
- Añada la tinta de *calamar* y mezcle hasta que se torne de *color* gris
- Agregue un poco más de *manteca* y reserve.

Salsa con calamares

- Pele y pique los echalotes.
- Pele y pique los ajos.
- Corte el *tomate* a la mitad retire las semillas y corte en gajos.
- Corte el *pimiento* rojo, retire las semillas y la parte blanca
- Corte en cubos pequeños.
- Limpie los calamares y corte las aletas a la mitad
- Reserve los tentáculos.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue los echalotes junto con el *pimiento* rojo.
- Agregue el *ajo*, y los tomates
- Deje cocinar unos minutos.
- Añada las aletas de *calamar* y condimente con sal y pimienta a gusto.

Tentáculos de calamar fritos

- En una fuente coloque la *harina*, condimente con sal.
- Pase los tentáculos de *calamar* previamente reservados por la *harina*, retire el exceso de *harina*.
- En una sartén con aceite caliente coloque los tentáculos de *calamar* a freír
- Deje *dorar* y retire sobre papel absorbente.

Presentación

- En una fuente coloque el *arroz*, en el centro coloque la salsa con calamares y decore con los tentáculos de *calamar* fritos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-calamares