

Calamar al azafrán

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Morrón colorado: 1 Unidad

Azafrán en hebras: 1 cdita.

Tomillo: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Cebolla de verdeo (parte blanca): 2 Tallo

Cebolla: 1 Unidad

Tubos de calamar: 4 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Vino Blanco: Cantidad necesaria

Laurel: 1 Hoja

Tomate concasse: 1 Tazas

Guarnición

Cebolla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Granos de choclo: 2 cdas.

Zanahoria: 1 Unidad

Agua: 2 Tazas

Arroz: 1 Taza

Arvejas: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Retire las semillas y las nervaduras del *morrón* y corte en trocitos irregulares.
- Pele la *cebolla* y pique.
- Pele el *ajo* y aplaste.
- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Corte los tubos de **calamar** en aros.

Guarnición

- Corte la *zanahoria* en rodajas finas.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, rehogue la *cebolla* previamente picada junto con la *zanahoria*, las arvejas y los granos de *choclo*.

- Agregue el *arroz* junto con al agua y termine la cocción.
- Condimente con sal y pimienta.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, rehogue la *cebolla*.
- Agregue el *morrón*, el *ajo*, el *tomillo* y el *laurel*.
- Incorpore la *cebolla* de verdeo y condimente con sal y pimienta.
- Añada los tubos de *calamar* y vierta vino a nivel junto con el *tomate*, cocine durante 30 minutos aproximadamente.
- Agregue el **azafrán** y cocine 15 minutos más.
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- Sirva en un plato hondo una base con la *guarnición* y por encima el *calamar* al *azafrán*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/calamar-al-azafran>