

Calamar con Berberechos



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Calamar: 350 Gramos

Dientes de ajo: 2 Unidades

Sal: c/n

Berberechos: 400 Gramos

Champiñones: 5 Unidades

Ramillete de perejil: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Preparar un clásico ajimoji, triturando abundante *perejil* con dos dientes de *ajo* y una pizca de sal.
- En una sartén muy caliente con aceite *saltear* los champiñones troceados.
- Cuando empiecen a tomar *color*, añadir el **calamar** troceado y los berberechos.
- Añadir el ajimoji y dejar unos minutos hasta que todos los sabores se integren y los berberechos estén abiertos.
- Servir inmediatamente con pan para mojar.

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