Calamares al Guajillo con Pasta de Letras

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Aceite de chile guajillo: c/n
Cebolla: 1 unidad
Fideos de letras: 300 Gramos
Huevo duro: 1 unidad
Manteca: 50 Gramos
Tubo de Calamar: 300 Gramos
Azucar: 1 Pizca
Dientes de ajo: 3 Unidades
Harina: 1 cda
Tomates: 7 Unidades
Pimiento morrón rojo: 1/2 unidad
Zanahoria: 1 unidad

Preparación de la Receta

- En una olla rehogar con aceite de *chile* guajillo, *cebolla* picada, *zanahoria* picada, dientes de *ajo*, *pimiento morrón* picado y tomates en mitades.
- *Condimentar* con sal, pimienta, azúcar y *harina*, tapar y dejar cocinar hasta que los vegetales suden y los tomates largan todo sus jugos.
- Licuar y reservar.
- En sartén amplia con *manteca* y aceite de *chile* guajillo *dorar* los fideos de letras hasta *dorar* un poco.
- Llevar los fideos a una placa de vidrio rectangular enmantecada y acomodar sobre la base.
- En la misma sartén caliente *saltear* con aceite de guajillo los calamares en anillas, los tentáculos y *condimentar* con sal y pimienta.
- Cocinar por 5 minutos y colocar sobre los fideos incluyendo el *jugo* de cocción de los calamares.
- Cubrir con la salsa de tomates y llevar a horno a 180° C por 25 minutos.
- Terminar con *huevo* duro picado por encima y *cilantro* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/calamares-al-guajillo-con-pasta-de-letras