# Calamares con salteado de verduras en su tinta

Tiempo de preparación: 20 Min

## Ingredientes

**Sal**: A gusto
**Huevo**: 1 Unidad
**Verduras**: 250 g
**Ajo**: 1 Diente
**Calamares**: 3 Unidades
**Perejil fresco**: A gusto
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Tinta de calamar**: 1 Sobre

## Preparación de la Receta

- Limpiar bien los calamares, cortarlos, abrirlos y realizar un corte en forma de rejilla por la cara interna.
- Cocinar durante 30 segundos en agua hirviendo con sal hasta que se ondulen por completo
- Retirarlos y reservarlos.
- Por otro lado, preparar un ajimoji triturando el diente de *ajo* con *perejil*, aceite y sal con ayuda de la batidora.
- Calentar la mezcla de verduras en una sartén y añadir un *huevo* y la tinta de *calamar*
- Reservar.
- *Dorar* los rollitos de *calamar* en una sartén muy caliente y añadir poco a poco el ajimoji.
- Servir los calamares ondulados y dorados con su ajimoji y acompañarlo con la mezcla de verduras.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/calamares-con-salteado-de-verduras-en-su-tinta**