

Calamares en su tinta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Tubos de calamar: 2 Unidades

Pan frito: 2 Rodajas

Caldo de pescado: 2 1/2 Taza

Ajo picado: 1 cdita.

Vino Blanco: 1/2 Vaso

Tinta de calamar: 1 cdita.

Pimiento verde: 1/4 cdas.

Guarnición

Ajo picado: 1 cdita.

Arroz: 100 grs.

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pele la *cebolla* y corte en juliana.
- Corte el *pimiento* en juliana.
- En una olla con abundante aceite caliente, fría el pan.
- Retire, escurra sobre papel absorbente y reserve.
- Corte el *calamar* en trozos.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, dore el *calamar* por unos minutos. Condimente con sal y reserve.

Arroz

- En una olla con aceite de oliva caliente, transparente el *ajo*.
- Agregue el *arroz*, y el doble en volumen de caldo de verdura caliente.
- Condimente con sal y cocine a fuego lento.

Armado

- En una olla con aceite de oliva caliente, transparente las verduras y agregue el pan reservado, junto con el *ajo*.
- Incorpore el vino y deje evaporar.
- Agregue el caldo y la tinta de *calamar*.
- Retire, procese y tamice.
- Coloque nuevamente en la olla y deje reducir.
- Incorpore el *calamar* reservado.

Presentación

- Sirva en un plato un timbal de *arroz* y los calamares con su salsa. Decore con *perejil* picado

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/calamares-en-su-tinta>