

Spaghetti con Salsa de Calamares por Marcela Lovegrove



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Ajo picado: 3 Dientes

Caldo: c/n

Extracto De Tomate: 50 grs

Vino Tinto: 250 cc

Sal y Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Calamares cortados en anillos: 1 Kilo

Cebolla picada: 250 grs

Hinojo picado: 250 grs

Perejil picado: c/n

SPAGHETTI: 500 grs

Tomates cubeteados: 500 grs

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite de oliva *saltear* la *cebolla* picada, *hinojo* picado y el *ajo*.
- Añadir los anillos de *calamar* y cocinar por 5 minutos.
- Agregar el extracto de *tomate*, el vino y dejar evaporar el alcohol.
- Añadir los *tomates* y cocinar por 1 hora (agregar caldo si hace falta más líquido) hasta que los *calamares* estén tiernos.
- Cocinar la pasta al dente en abundante agua hirviendo con sal.
- Agregar la pasta al dente a la salsa, mezclar y servir con *perejil* picado.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/spaghetti-con-salsa-de-calamares-por-marcela-lovegrove>