Calamares en salsa

19/08/2016



Esta semana vamos a preparar unos calamares en salsa. Esta receta me la enseñó mi madre. Ella es quién me ha transmitido la pasión por la cocina. Espero que os guste.

Ingredientes (para 5 personas)

- 1 kg de calamares
- 100 ml de aceite de oliva
- 1 cebolla grande
- 600 gr de tomate triturado (yo lo he puesto tamizado)
- 1 cucharada de azúcar
- 100 ml de leche
- 1 pizca de pimienta
- 1 chorradita de coñac
- Perejil



Comenzamos limpiando bien los calamares y troceándolos.

Ponemos el aceite en una sartén y sofreímos los calamares con una pizca de sal. Cuando hayan cogido color y veamos que están tiernos, los echamos a una olla o cacerola, dejando el aceite junto con el "caldito" que han soltado en la sartén.

Con el aceite que nos ha quedado en la sartén (si fuera necesario añadiremos un poquito más) echamos la cebolla bien picada, la sofreímos y cuando esté bien doradita, añadimos el tomate, el azúcar y la sal. Una vez que veamos que ha cogido color, lo echamos en la olla donde tenemos los calamares y la ponemos al fuego, agregamos la leche, la pimienta, el coñac y el perejil picado, removemos y rectificamos de sal si fuera necesario; lo dejamos a fuego lento durante 40 minutos aproximadamente cuidando que no se nos pegue.

Como guarnición se puede acompañar con patatas fritas o flanes de arroz blanco.

Y aquí tenéis la vídeo-receta

https://www.youtube.com/watch?v=uzscAEFjknc

¡Espero que la disfrutéis!

