

Receta de Espárragos con Calamares

28 Mayo 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os propongo que hagáis esta receta de Espárragos con Calamares, es muy fácil de preparar y resulta un plato riquísimo, quedaréis encantad@s con esta mezcla de sabores, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Espárragos trigueros (uno o dos manojos)
- Calamares o chipirones (sobre 200grs)
- Ajos (dos dientes)
- Cayena (una o dos pequeñas)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. En una sartén con un poquito de aceite de oliva, dorar ligeramente el ajo picado y la cayena
2. Añadir los calamares troceados y saltearlos hasta que empiecen a tostarse
3. Por último echar los espárragos trigueros troceados, echar un poquito de sal y saltear todo junto unos minutos, procurando que los espárragos queden crujientes
4. Servir caliente y.....buen provecho!!!