

Receta de Sartén de Calamares y Gambas

16 Mar 2018



Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo una receta muy fácil de preparar que nos ha enviado uno de nuestros seguidores, muchas gracias a **Luis García** por compartirla con tod@s nosotr@s, nos cuenta que resulta un plato muy adecuado para estos días de Cuaresma, y que podemos prepararlo de aperitivo o como segundo plato, seguro que nos va a encantar esta **Sartén de Calamares y Gambas**.

Ingredientes

- Calamares (700 grs) (pueden ser congelados)
- Gambas peladas congeladas (150 grs)
- Cebolla (una)
- Ajos (tres dientes)
- Tomates (dos)
- Pimiento rojo (uno pequeño)
- Perejil (dos o tres ramitas)
- Vino blanco (un vasito)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Descongelar las gambas y los calamares, si son congelados
2. Lavar y picar las verduras en trocitos pequeños
3. En una sartén grande poner un poco de aceite a calentar y echar las verduras picaditas menos el perejil
4. Cuando estén un poco refritas, añadir los calamares y regarlos con el vino, dejar cocer unos minutos
5. Añadir las gambas y poner un poco de sal y pimienta, y después echar el perejil picado, remover y dejar unos minutos al fuego
6. Retirar del fuego y servir en platos o en la misma sartén y....buen provecho!!!