

Receta de Calamares A La Riojana

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta estupenda receta de calamares y os animo a que la preparéis en casa pues resulta un plato exquisito.

Ingredientes

- Calamares (dos o tres grandes)
- Cebolla (una mediana)
- Pimiento choricero (uno)
- Ajo (dos dientes)
- Pimiento verde y rojo (uno de cada)
- Tomate triturado (300ml.)
- Guindilla (una)
- Chorizo en trocitos (opcional)
- Vino blanco (un vasito)
- Pimienta blanca
- Condimento
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Cortar los calamares en tiras, lavarlos bien y dejar escurrir
2. En una sartén con aceite de oliva, refreír todas las verduras partidas en trocitos pequeños, hasta que estén bien pochaditas, después echar el vino blanco y dejar que evapore el alcohol
3. Echar el tomate y el pimiento choricero seco en tiritas y sin las pepitas, dejar un rato que reduzca el tomate y tome un color intenso
4. Pasar el sofrito por el chino o pasapurés si queréis
5. Salpimentar los calamares y saltearlos en una sartén con un poco de aceite y la guindilla
6. Cuando estén un poco dorados incorporarlos a la salsa de verduras en una cacerola y con la tapadera puesta dejarlos cocer a fuego medio hasta que los calamares estén tiernos y.....buen provecho!!!
7. Si queréis podéis echar unos trocitos de chorizo en el sofrito