

Receta de Calamares Al Vino De Rioja

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo esta receta de calamares al vino de Rioja, que seguro os va a gustar sobre todo a los amantes de los calamares en todas sus formas y maneras de cocinarlos.

Ingredientes

- Calamares frescos o anillas de calamar (cantidad a vuestra elección)
- Pimiento rojo y verde (uno de cada)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Sal
- Tomate frito (un bote o brik)
- Vino de Rioja
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Lavar y pelar bien los calamares y hacerlos rodajas
2. Picar los ajos y los pimientos en trocitos pequeños
3. Poner en una sartén un poco de aceite de oliva y sofreír los ajos y los pimientos
4. Añadir los calamares y terminar de freír todo junto
5. A continuación echar el vaso de vino de Rioja y dejar que cuezan unos cinco minutos
6. Echar el tomate frito y dejar cocer otros cinco o diez minutos, o hasta que los calamares estén tiernos removiendo de vez en cuando para que no se peguen
7. Servir calentitos