

Waly



12 calamares pequeños



agua



vaciado de la tinta del calamar



cazuela barro



100 gramos aceite



sartén



1 cebolla



300 gramos tomate



chino 1 vaso vino blanco



3 pellizcos sal

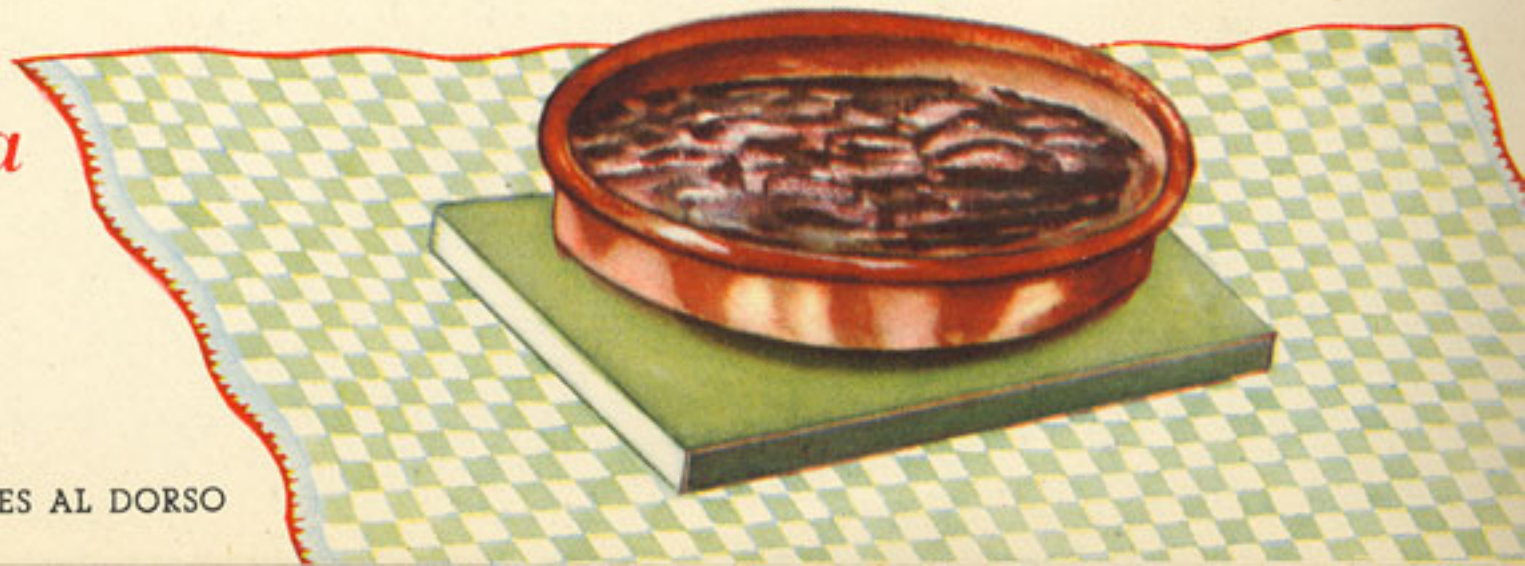
# Calamares en su tinta

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



# CALAMARES EN SU TINTA

## RACION PARA 4 PERSONAS

---

### RECETA

- CALAMARES.**— Utilizaremos 12 calamares pequeños, preferiblemente de los pescados con anzuelo.
- LIMPIEZA.**— Les quitaremos la espadita, la tela de encima, los ojos y la parte dura de los tentáculos; los limpiaremos al chorro y les extraeremos con cuidado la bolsita de tinta que vaciaremos en una taza para utilizarla más adelante. Después de limpios, daremos vuelta a los calamares (como se da vuelta a un calcetín) y esconderemos en su interior los tentáculos.
- CAZUELA. - ACEITE.**— A fuego lento calentaremos 100 gramos de aceite en una cazuela de barro. Luego, pondremos los calamares en la cazuela, taparemos ésta para que se rehoguen a fuego vivo y la moveremos de vez en cuando.
- SARTEN. - ACEITE.**— Pasaremos a una sartén el aceite anterior, le agregaremos unos 50 gramos más de aceite y rehogaremos en él 1 cebolla picada y 300 gramos de tomates pelados y picados.
- CEBOLLA - TOMATE.**
- COLADOR O CHINO.**— Una vez espesada la salsa, la pasaremos por un chino, vertiéndola sobre los calamares de la cazuela.
- TINTA.**— También les verteremos la tinta y un vaso de vino blanco, echaremos dos o tres pellizcos de sal y dejaremos cocer a fuego lento unos 15 minutos hasta que se espese la salsa.
- VINO BLANCO.**
- PRESENTACION.**— Los serviremos en caliente, en la misma cazuela.
- NOTA.**— Este plato resulta más sabroso preparándolo de víspera y volviéndolo a calentar poco antes de servirlo.