MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Calamares encebollados

30min 4 raciones

Ingredientes

- Cebollas
- Calamares
- Cayena
- Aceite de oliva virgen extra
- Cava
- Arroz

Elaboración

1. Limpiar los calamares por dentro.
2. Cortar las anillas al grosor que se considere mejor.
3. Picar unas cuantas cebollas en juliana, poner una cazuela con aceite de oliva virgen extra al fuego, incorporar las cebollas y remover hasta que obtengan un color dorado y estén transparentes.
4. Añadir un poco de cava y la cayena y dejar evaporar.
5. Agregar las anillas de calamar, remover y tapar; cocinar a fuego medio-bajo durante unos 30 minutos.
6. Durante este proceso los calamares irán cogiendo color; en ese momento retirar las cayenas.
7. Mientras se hacen los calamares, se puede preparar un arroz de acompañamiento (cous cous, quinoa, etc.).

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy