

Calamares encebollados (Sector3)

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Tubal

INGREDIENTES

0

1 kg Calamar — de tamaño pequeño

3 Cebollas

2 cucharada/s Almendras — colmada molida

Vino blanco

cucharada/s Piñones

ELABORACIÓN

Poner a calentar aceite en una cazuela de barro. Añadir los calamares limpios y troceados así como las cebollas cortadas a láminas. Añadir sal, remover de forma que queden los calamares y las cebollas bien mezcladitas, tapar y dejar que se cuezan en su propio jugo (ir moviendo de cuando en cuando. Cuando veamos que ya han soltado todo sus juguillos y esté todo hirviendo bien le añadimos el chorrito de vino y los piñones y dejamos que siga hirviendo otros 10 minutos a fuego suave. Verificar de sal e incorporar las dos cucharadas (o tres) de almendra molida. Dejar que reduzca sin tapar y moviendo de vez en cuando (para que no se nos coja a la cazuela) hasta conseguir una salsita.