

CALAMARES EN SALSA

INGREDIENTES

1 kg. De calamares
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharada de mantequilla
1 cubilete de vino tinto
3/4 de lata de tomate (de 1/2 kg.)
1 diente de ajo
1/2 cebolla mediana
Perejil, sal y pimienta

PREPARACIÓN

Lavar y limpiar los calamares. Cortar los calamares en anillas de 1 cm. Poner en el vaso el aceite, el ajo, la cebolla y el perejil. Programar 3 minutos a 90° velocidad 4 y 1/2. Mientras poner en el recipiente varoma los Calamares.

Cuando pare la maquina, añadir el vino, el tomate .(Se puede Poner la tinta de los calamares si se desea). Colocar el recipiente varoma y programar 25 minutos temperatura varoma a velocidad 1.

Al terminar la cocción comprobar que los calamares estén cocidos. Acompañar de una corona de arroz blanco.