Receta de Calamares Encebollados

04 Mar 2016

Buenos días a tod@s, para hoy viernes os dejo una nueva receta de nuestra amiga y lectora **María Palomo** que nos cuenta que estos **Calamares Encebollados** quedan exquisitos y que seguro que nos van a gustar mucho a tod@s, muchas gracias **María** por enviarnos tus ricas recetas y compartirlas con tod@s nosotr@s.

Ingredientes

- Tres calamares
- Tres dientes de ajo
- Una cebolla
- Dos hojas de laurel
- Un tomate
- Medio vaso de vino blanco
- Medio vaso de agua
- Sal
- Pimienta negra

Modo de Preparación

1. Cortar el ajo en láminas y la cebolla en juliana
2. Sofreír en la olla a fuego lento hasta que esté transparente
3. Añadir el tomate picado y dejar refreír un rato más
4. Añadir un poco de pimienta negra, el laurel y un poco de sal, remover bien
5. Limpiar bien los calamares, quitando la piel, el ojo y la pluma y cortarlos en aros o tiras
6. Añadirlos al sofrito y remover, echar el vino y el agua
7. Dejar cociendo tapados a fuego lento unos treinta minutos
8. Servir calientes y....buen provecho!!!