

Calamares en su tinta con arroz blanco



Autor: DOWN ESPAÑA

Tiempo: 90 minutos

Para: 4 personas



Preparación

1. Cortamos la cebolla y los dos trozos de ajo en trozos muy pequeños.
2. Trituramos con la batidora los tomates.
3. Ponemos una cacerola al fuego con 6 cucharadas de aceite y echamos la cebolla, los ajos y el tomate
4. Removemos durante 10 minutos.
5. Echamos en la cacerola las anillas de calamar y lo dejamos al fuego otros 10 minutos.
6. Abrimos los sobres de tinta de calamar y los echamos en un vaso.
7. Echamos un chorrito de agua y lo movemos con una cuchara.
8. Echamos la tinta con el agua en la cacerola y ponemos una cucharadita de sal.
9. Echamos el vino.
10. Lo dejamos cocer sesenta minutos.
11. Mientras cuecen los calamares ponemos un cazo al fuego lleno de agua.
12. Echamos una cucharadita de sal, un trozo de ajo y una cucharada de aceite y lo dejamos que hierva.
13. Echamos el arroz y lo dejamos cocer 10 minutos.
14. Echamos el arroz en un colador y le quitamos así el agua.
15. Servimos los calamares con el arroz blanco.

Ingredientes:

- » 1 kilo de anillas de calamar.
- » 1 cebolla grande.
- » Ajo (2 trozos).
- » 200 ml de vino blanco.
- » 6 cucharadas de aceite.
- » 2 tomates.
- » 3 sobres de tinta de calamar.
- » 1 cucharadita de sal.
- » Agua.
- » 250 gramos arroz.

Ingredientes

6 cucharadas de
aceite



1 cucharadita de sal



1 cebolla grande



2 trozos de ajo



Vino blanco de
cocinar



Anillas de calamar



2 tomates



3 sobres de tinta de calamar



250 gramos de arroz



Agua



Utensilios

1 cacerola



1 cuchara de madera



1 cazo



1 batidora



1 tabla para cortar



1 cuchillo



1 vaso



🍴 Preparación con imágenes

①



Lo primero... Partimos la cebolla y el ajo en trozos pequeños

②



Segundo paso: Trituramos los tomates con la batidora

③



Echamos la cebolla, el ajo y el tomate en la cacerola y lo ponemos al fuego, lo dejamos 10 minutos removiendo,

④



Echamos las anillas de calamar y lo dejamos otros 10 minutos al fuego.

⑤



Echamos la tinta de los 3 sobres en un vaso y le echamos un chorro de agua. Lo movemos.

⑥



Echamos el vino blanco y lo dejamos cocer 60 minutos.

⑦



Ponemos al fuego un cazo con agua, una cucharada de aceite, una cucharadita de sal y un trozo de ajo.

⑧



Cuando hierva echamos el arroz y lo dejamos 15 minutos.

9



Servimos los calamares con el arroz blanco.