



Calamares a la marinera

Ingredientes

- 1 1/2 Kg. de calamares
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- perejil
- pimentón.

Preparación

Calentar aceite en una cazuela y añadir cebolla y ajos picados, incorporar los calamares cortados en trozos y el pimentón, rehogar .

Cuando hayan soltado el agua, añadir una pizca de pimienta y sal y dejarlos cocer a fuego lento hasta que estén tiernos .

Finalmente añadir la harina dorada y desleida en agua para ligar la salsa .

.