
Receta de Calamares al Vino Blanco

22 Feb 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de **Calamares**, en esta ocasión os propongo que los preparéis con **Vino Blanco**, resultan exquisitos y si os quedan blanditos podrán comerlos hasta los más peques de la casa y seguro que les encantarán.

Ingredientes

- Anillas de calamar (500grs o más, según comensales)
- Cebolla (una grande)
- Vino blanco (al gusto)
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Lavar bien las anillas de calamar y secarlas con un paño de cocina
2. Cortar la cebolla en rodajas muy finitas
3. Poner una sartén con un poco de aceite de oliva al fuego
4. Echar la cebolla y dejar que se poche a fuego medio
5. Añadir las anillas a la sartén, ponerles un poco de sal y perejil picado, remover durante unos minutos
6. Echar el vino blanco y dejar cocer a fuego medio hasta que estén blanditos
7. Servir calientes y acompañados de la salsa y....buen provecho!!!