

Anillas de Calamar en salsa de almendras



✂ Ingredientes

Para 4 personas:

- 1 Kg de anillas de calamar o pota
- 2 cebollas enteras
- 1 diente de ajo
- 1 zanahoria
- 1 tomate
- Almendras molidas
- Pimentón dulce
- 1 guindillas (opcional)
- Vino blanco
- Aceite de oliva, sal y pimienta negra



Arroz blanco:

- Arroz
- 1 diente de ajo
- Agua
- Aceite de oliva y sal

✂ Anillas de calamar en salsa de almendras

En una cacerola con suficiente aceite de oliva, vamos a marear la cebolla cortada en juliana hasta que esté pochaila (adquiera un color transparente) junto con la zanahoria cortada en trocitos y el tomate pelado y cortado. Cuando esté lista, entonces vamos a añadirle el ajo picado y la almendra (y opcionalmente, si queremos que salga picantón, podemos añadirle una guindilla) y removemos unos minutos, añadiéndole la sal y la pimienta negra al gusto.

Lavamos muy bien las anilla de calamar o pota, y si no queremos servirlo en anillas, podemos cortarlo en tiras. Lo añadimos a la cacerola y lo dejamos rehogando unos minutos, sin que lleguen a tostarse.

Añadimos entonces dos vasos de vino blanco (o uno de vino y otro de agua) y una cucharada de pimentón dulce y lo dejamos cociéndose unos 15 minutos a fuego lento hasta que el alcohol se reduzca y la salsa quede trabajailla con la almendra.

Anillas de Calamar en salsa de almendras



✦ Arroz blanco

Poner aceite de oliva y un ajo en una cazuela. Añadir el arroz en crudo y marear un poco. Después añadir el agua (2 vasos por cada vaso de arroz) y cocer. Después de cocerse y reposar un par de minutos.

Podemos decorar el plato si rellenamos un vasito con arroz y luego lo desmoldamos en el plato, y a su alrededor distribuimos los calamares y la salsa, para mezclarlo todo y disfrutarlo 😊