



RECETA:



Anillas de Calamar a la Sidra

Anillas de Calamar a la Sidra

INGREDIENTES

- 1 kg de anillas de Calamar **Abordo**
- perejil picado **Abordo**
- 20 g de ajo picado **Abordo**
- 2 rebanadas de pan tostado
- pimentón picante
- 1 L de sidra dulce
- 100 g de mantequilla
- 1 cda. de aceite de oliva
- sal
- pimienta

PREPARACIÓN

- 1** Dorar las anillas de calamar **Abordo** con un poquito de aceite, después añade el pimentón. Funde la mantequilla, añade otra cucharada de aceite y remuévelo durante un par de minutos.
- 2** Añade el ajo picado **Abordo** y la mitad de la botella de la sidra. Dejar hervir durante 30 min. Los calamares deberán tomar un color dorado. Añade el perejil picado **Abordo**, las rebanadas de pan desmigadas, sal y pimienta y el resto de la sidra. Dejarlo cocer durante una hora y media para que espese la salsa.
- 3** Continuar la cocción a fuego muy lento con el puchero tapado. Destapar cinco minutos antes de servir.