

A photograph of a white bowl filled with calamari (squid rings) in a thick, reddish-orange sauce. The bowl is placed on a light-colored, textured surface. In the background, there are blurred ingredients like onions and a wooden bowl. A red 'no' symbol (a circle with a diagonal line) is overlaid on the image.

calamares en salsa americana

Ingredientes:

700 gr de calamares o chipirones ya limpios

salsa americana:

50 ml de AOVE (aceite de oliva virgen extra)

cáscaras y cabezas de 12 gambones

75 gr de cebolla

50 gr de zanahoria

50 gr de puerro

200 gr de tomate natural

50 gr de brandy

500 ml de agua

Preparación:

salsa americana:

Calentamos el AOVE 1 minutos, a 120°, velocidad 2.

Añadimos las verduras troceadas y cocinamos 5 minutos, a 120°, velocidad SOFRITO.

Incorporamos las cáscaras y cabezas de los gambones = 3 minutos, 120°, velocidad SOFRITO.

A continuación, agregamos el tomate y cocinamos 5 minutos a 120° velocidad SOFRITO.

Añadimos el brandy y quitamos el cubilete, cocinamos 2 minutos, a 120°, velocidad SOFRITO.

Colocamos de nuevo el cubilete e incorporamos el agua y cocinamos 15 minutos a 70°, velocidad 2.

Transcurrido ese tiempo, quitamos el cubilete, colocamos el cestillo y trituramos. Colamos y volvemos a poner el caldo en el vaso de la MyCook Touch.

Cocinamos los calamares:

Añadimos los calamares y chipirones, damos el punto de sal deseado y cocinamos 20 minutos a 120°, velocidad 2.

[Conlaszarpasenlamasa](https://www.conlaszarpasenlamasa.com)

