



GUISANTES

con calamares en salsa americana y gambones



Ingredientes para 4 personas:

salsa americana

700 gr de calamares

400 gr de guisantes congelados

12 gambones

Preparación:

Comenzamos preparando (si no la tenemos ya) la sala americana. Podéis hacerla la salsa americana a la manera tradicional o salsa americana preparada con MyCook Touch.

Una vez que tenemos lista la salsa americana, la ponemos en una olla amplia y añadimos los calamares y los guisantes.

Cocinamos 20 minutos a fuego medio (a contar desde que empiece a hervir).

Para servir, acompañamos de gambones pasados por la plancha.

[Con las zarpas en la masa](#)