



Calamares con cebolla confitada

8 Calamares

1 Cebolla dulce

Ajos tiernos

Aceite de oliva virgen extra

Sal y Pimienta

1- Limpiamos los calamares y los cortamos en rodajas no muy finas, salpimentamos. En una sartén con aove las marcamos. Retiramos junto con el jugo que tengan.

2- Cortamos la cebolla dulce en juliana fina y los ajos en trozos según nos guste, salamos. En la sartén que hemos usado para los calamares añadimos los ajos y los cocinamos hasta que estén tiernos. Reservamos. A continuación cocinamos la cebolla dulce a fuego muy lento para que se confite en su propio azúcar (receta en nuestra web).

3- Agregamos los calamares junto con su jugo. Mezclamos todo bien, probamos y si es necesario rectificamos el punto de sal. Cocinamos unos cuarenta minutos controlando no quedarnos sin salsa, si en necesario añadimos un poco de agua.

Cuando añadimos los calamares se puede echar un vaso de vino blanco, teniendo en cuenta que evapore el alcohol.