



INGREDIENTES:

- 1 kilo y medio de calamares pequeños (aun sin limpiar)
- 150 gramos de caldo de pescado frio
- ½ media cucharadita de pimentón
- 1 cucharadita de postre de maicena
- 350 gramos de cebolla
- 3 dientes de ajo

- 30 gramos de aceite de oliva
- 100 gramos de tomate frito
- 80 gramos de vino blanco
- 1 hoja de laurel
- unas hojitas de perejil fresco picado
- 1 poquitín de sal
- 1 poquitín de pimienta negra en polvo

ELABORACIÓN:

1. Limpiar los calamares y si son pequeñitos dejarlos enteros (si son medianos cortarlos en dos o tres trozos) poner en un bol el caldo de pescado (si lo tenemos hecho si no , poner una pastilla de caldo de pescado en agua, y cuando esté frío, pesarlo y agregar la maicena y disolverla).
2. Poner, el aceite, los ajos, y la cebolla a cuartos y **trocear 2 segundos a velocidad 5**.
3. **Programar 12 minutos a temperatura (120 grados en Thermomix TM5 y TM6, y si es en el modelo TM31 a temperatura varoma) a velocidad 1** (Poner la tapa anti salpicaduras en el modelo TM6 y si es en TM5 o TM31 sustituir el cubilete por el cestillo para que evapore).

4. Agregar el tomate frito, el vino blanco, y el pimentón, y programar 5 minutos a temperatura (120 en TM6 y TM5 y en TM31) a velocidad 1

(Con la tapa anti salpicaduras, o sin él cubilete como en la programación anterior, depende del modelo).

5. Añadir los calamares, el caldo de pescado con la maicena disuelta en él, el laurel, el perejil, la sal y la pimienta y programar 22 minutos a temperatura a 120 grados o varoma (según el modelo de máquina) como en la cocción anterior, velocidad, giro inverso y velocidad cuchara.

¡Riquísimos!

CALAMARES PEQUEÑOS EN SALSA (TMX)

