



Calamares rellenos con salsa de tomate

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 8 Ud. de *Calamares rellenos*
- 200 g de *Salsa de tomate*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 1 Diente(s) de *Ajo*
- 5 Hoja(s) de *Albahaca*
- *Harina de trigo*

Preparación

Paso 1 - Preparar los clamares

Pasamos por harina los calamares y los freímos en una paella con aceite de oliva. Reservamos los calamares.

Paso 2 - Hacer el sofrito

En una paella ponemos un chorrito de aceite de oliva y cuando este caliente añadimos la cebolla y el ajo. Lo dejamos a fuego lento hasta que este bien pochado. Agregamos la salsa de tomate, ponemos sal al gusto y lo sofreímos un par de minutos.

Nota: Si utilizamos tomate triturado añadimos un poco de azúcar para corregir la acidez y lo dejamos un rato mas a fuego lento.

Paso 3 - Cocer los calamares

Agregamos los calamares y las hojas de albahaca al sofrito de tomate (podemos reservar un par de hojas de albahaca para decorar el plato). Lo dejamos a fuego medio unos 20 minutos. Pasado este tiempo ya podemos servirlos.