



Calamarcitos al jerez

Calamarcitos al jerez

[Mas recetas Pescados en http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php](http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php)

Ingredientes:

1kg. de calamares pequeños, 1 vaso de vino de Jerez, 1 kg. de cebollas, 1 hoja de laurel, nuez moscada, unas ramitas de hierbabuena, unas hebras de azafrán, aceite de oliva y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Picar la cebolla.
- 2) Echar aceite en una sartén y hacer un sofrito con la cebolla, la hierbabuena y el laurel.
- 3) Se lavan bien los calamarcitos.
- 4) Añadir los calamarcitos a una cazuela de barro con el sofrito preparado anteriormente, el jerez, la nuez moscada, el azafrán y sal.
- 5) Se deja cocer durante 10 minutos a fuego lento y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/pescados/calamarcitos-al-jerez-127.php>