

# Recetario

## CALAMARES EN SU TINTA CON ARROZ BLANCO

### INGREDIENTES:

1 calamar  
1 cebolla  
4 ajos  
Vino blanco  
250ml de caldo de pescado  
Perejil  
Arroz  
Agua  
Aceite  
Sal  
Harina

**MOESIA**  
RESTAURANTE-CERVECERÍA

### PASO A PASO:

Lo primero limpiamos bien el calamar, troceamos los tentáculos y el calamar en rodajas.

Picamos la cebolla en juliana y picamos tres ajos.

En una cazuela ponemos aceite de oliva y doramos la cebolla y los ajos. Una vez hecho, incorporamos el calamar, una pizca de sal y lo dejamos hacer unos 5 minutos. Añadimos una cucharadita de harina, removemos bien y ponemos el vino blanco. Dejamos evaporar otros cinco minutos. A continuación, disolvemos la tinta en un poco de agua y lo echamos, removemos bien y le ponemos el caldo. Cocinamos unos 20 minutos a fuego suave. En una cazuela ponemos el aceite y un ajo en láminas. Cuando se dore ponemos el arroz blanco, una tacita pequeña por ración y lo removemos un poco, le añadimos el agua, el doble de tazas de arroz, una pizca de sal y dejamos hacer hasta que el agua evapore.

### Presentación:

En un plato ponemos el arroz blanco y por encima los calamares con un poco de salsa.

