



**Nivel de dificultad:** Fácil  
**Nivel Calórico:** Nivel calórico medio  
**Precio Aproximado:** 5 - 10 €

## Ingredientes

1 kg  
anillas de calamar  
2  
dientes de ajo  
1  
Cebolla  
1  
tomate (maduro, mediano)  
40 g  
aceite de oliva (3 cucharadas)  
1 g  
sal (1/4 cucharadita)

azafrán (5 - 6 hebras)  
1 g  
sal (1/4 cucharadita)  
200 ml  
vino blanco

pimentón dulce (1/2 cucharadita)

## Instrucciones

1. Descongela los calamares si son congelados y lávalos con agua.
2. Pela y pica los dientes de ajo.
3. Pela y pica la cebolla.
4. Lava y ralla el tomate.

- 
5. Pon 3 cucharadas de aceite de oliva a calentar en una olla. A continuación añade el ajo y cebolla picados y 1/4 cucharadita de sal. Cocina a fuego lento durante 8 - 10 minutos.
  6. Añade el tomate rallado y cocina a fuego lento unos 4 - 5 minutos más.
  7. Añade las anillas de calamar y cocina a fuego medio y dando vueltas durante unos 2 - 3 minutos.
  8. Pon 1/4 de cucharadita de sal y unas 5 - 6 hebras de azafrán en un mortero y machaca bien hasta que quede una mezcla de color naranja.
  9. Añade el vino blanco al mortero y da unas cuantas vueltas para que se disuelva.
  10. Añade la mezcla a la olla junto con 1/2 cucharadita de pimentón dulce, tapa la olla y cocina a fuego lento durante 30 - 35 minutos o hasta que los calamares estén tiernos.
  11. Sirve caliente y disfruta de tu receta casera de calamares en salsa. Ver más [recetas de tapas](#) [1].

**URL de origen:** <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/calamares-en-salsa>

**Enlaces**

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/tapas-caseras>