



<https://www.mepillasquisando.com>



## CALAMARES Y LANGOSTINOS EN SALSA



### INGREDIENTES:

450 gr. De Langostinos.  
700 gr. De Calamar.  
1 Vaso Vino blanco.  
1 Chorrito de Brandy.  
4 Dientes de Ajo.  
1 Cucharada de Perejil.  
1 Cucharada de Harina.  
250 ml. Agua.  
Sal, Pimienta y Aceite de Oliva virgen.

### ELABORACIÓN:

Pelamos los langostinos, reservamos los cuerpos y en una cazuela con un poco de aceite mareamos las cabezas de los langostinos, al rato echamos el brandi y dejamos que evapore el alcohol. Añadimos el agua y cocinamos unos 5 minutos. Trituramos y colamos, Reservamos.

En la cazuela sofreímos los ajos muy picaditos, cuando les falte poco incorporamos el perejil muy picadito. Añadimos la harina y removemos, incorporamos el vino y dejamos hasta que evapore el alcohol. Añadimos los calamares en rodajas y freímos un poco. Ahora vertemos el caldo reservado, salamos y cocinamos a fuego lento unos 20 minutos. Añadimos los langostinos y cocinamos un minuto. Apagamos el fuego y dejamos reposar hasta que los langostinos estén al gusto. El arroz cocido y mareado con unos ajos, le va estupendamente.

<https://www.mepillasquisando.com>