



Las Recetas  
de los Chef de  
**masymas**

## Calamaritos en salsa de curry

**Ingredientes para 4 personas:** 1 kg de calamaritos, 1 bote de pimientos del piquillo, 3 dientes de ajo, 1 cebolla, 1 cucharada de laurel molido, 1 cucharada de curry, sal, aceite de oliva, perejil y medio vaso de vino blanco.

**Preparación:** Se limpian los calamaritos, se lavan y se escurren. En el mortero se hace un majado con los ajos, una rama de perejil y la sal. Con una cuchara se le mete un poco del majado a cada calamarito por dentro extendiéndolo por todo el tubo. Una vez preparados, se pone una sartén en el fuego con un poco de aceite y se pasan por los dos lados apretándolos para que no se ahuequen, ya hechos se reservan en una perola.

**Preparación de la salsa:** En una sartén se echa un poco de aceite y se sofríe la cebolla en trozos pequeños. Una vez sofrida la cebolla se echa al vaso de la batidora añadiendo los pimientos del piquillo, la cucharada de laurel, la cucharada de curry, un poco de sal, un chorreón de vino blanco y otro de agua. Se tritura todo y se echa a la perola con los calamaritos y a fuego suave se deja hervir 5 minutos y listo para comer.

**Tiempo de preparación:** 40 minutos

**Autora de la receta:** María Villa Ruiz Ortiz

**Supermercado masymas 7 - Jaén**