Calamares con salsa de almendras

TM-31
Total: 45 min
Kcal./Ración: 350,8
INGREDIENTES PARA 4 RACIONES:

- 14 almendras crudas sin piel
- 2 dientes de ajo
- 1 sobre de hebras de azafrán
- ½ cucharadita de sal
- 4 ramitas de perejil fresco (solo las hojas)
- 100 g de cebolla en dos trozos
- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 400 g de tomate entero pelado (natural o en conserva) en trozos
- 800 g de calamares limpios en trozos
- 30 g de almendras laminadas tostadas (para servir)

PREPARACION

1. Pon en el vaso las almendras crudas, 1 diente de ajo, el azafrán, la sal y el perejil. Triture 5 seg Vel 7. Retira a un bol y reserva.

2. Sin lavar el vaso, pon el otro diente de ajo y la cebolla. Trocea 3 seg Vel 5.

3. Con la espátula, baja el troceado hacia el fondo del vaso. Incorpora el aceite y sofríe 4 min Varoma Vel cuchara.

4. Añade el tomate y rehoga 5 min. Varoma Vel cuchara.

5. Agrega los calamares y la trituración reservada en el paso 1. Programa 30 min Varoma Giro Inverso Vel 1. Vuelca en una fuente y sirve con las almendras laminadas tostadas.