



Tallarines con calamar

viche not found or type unknown

Ingredientes

- 1 un paquete tallarines doria
- 250 gr 1 bandeja pequeña de champiñones
- 200 gr de crema de leche
- Viche
- 1 cucharada de perejil
- 1 cabeza ajo
- 2 cucharada de mantequilla
- Aceite cantidad necesaria
- 10 aros de calamar
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos los tallarines en (1 litro de agua y 1 cucharadita de sal por cada 100 g de pasta) de 12 a 15 minutos.
2. Cuando el agua hierva agregamos la pasta. Salteamos en un sartén previamente caliente los calamares con ajo y mantequilla, flameamos con un chorro de viche.
3. ahora, salteamos los champiñones con ajo y mantequilla, mezclamos con los calamares, agregamos la crema de leche y mezclamos con la pasta caliente.
4. por aparte en un sartén salteamos los champiñones con ajo y mantequilla, mezclamos con los calamares, agregamos la crema de leche y mezclamos con la pasta caliente.
5. Decoramos con una ramita de perejil y acompañamos con pan francés doradito con mantequilla de ajo.

Acompañamiento:

Pan francés.