

CALAMARES A LA MALAGUEÑA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Alegna



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Servir con triángulos de pan frito

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- - 1 k de calamares
- - 100 ml de aceite
- - Una cebolla picada
- - 2 dientes de ajo grandes picados
- - Una cucharada de harina
- - Una cucharada de perejil picado
- - Una cucharadita de pimentón
- - Medio kilo de pimientos verdes
- - 1/4 k de tomates maduros
- - Un vaso de agua de cocer los calamares
- - Agua y sal

Preparación:

Paso 1

Se limpian los calamares y se ponen en una cacerola cubriéndolos con agua fría y un poco de sal. Se ponen a cocer y en cuanto da el primer hervor se separa la cacerola del fuego. Se sacan los calamares, escurriéndolos, pero se conserva el agua. Aparte en una cazuela se pone el aceite a calentar. Cuando está caliente se echa la cebolla y los ajos picados. A fuego lento se van haciendo sin que se doren. Se añaden entonces los pimientos, quitándoles los rabos y las simientes cortados en cuadraditos de unos 2 cm. Se rehogan durante unos 5 minutos y se les añade entonces los tomates pelados, quitadas las simientes y cortados en trocitos. Se deja todo junto otros 5 minutos. Mientras tanto se cortan en anillas los calamares. Se añaden al refrito se espolvorean con la cucharada de harina y después de moverlos con una cuchara de madera, el pimentón. Se rocian con un vaso del agua de cocerlos. Se salan ligeramente y se cuecen a fuego lento durante 2 horas. Si el agua se consume demasiado aprisa, se podrá añadir algo más, pero este plato, una vez hecho no debe quedar caldoso.

