

# Guiso de pulpo y calamares



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** jpc



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 600 gr de calamares
- 200 gr. de pulpo cocido (las patas)
- 1 kilo de patatas
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- - 1 diente de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharada de pimentón

**Preparación:**

## **Paso 1**

*se pone a pochar la cebolla, el pimenton verde, pimiento rojo y el ajo todo muy bien picado cuando este pochado se añaden los trozos de calamar y los de pulpo y se deja unos 10 minutos, añadimos 1/2 litro de agua, agregamos el pimentón dulce y dejamos cocer otros 15 min a fuego medio, a continuación se añaden las patatas y otros 10 minutos hasta que estén bien hechas. si la salsa queda muy liquida se le añade un pizca de harina.*

## **Paso 2**

*servir y a comer....*