GUISO MARINERO A LA OBAMA

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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Cristina Crisan

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:
Rápido y muy ricoooo

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Bote de cristal de alubias blancas
- 2 latas de calamares en salsa americana
- 1 bote pequeño de cebolla frita
- 5 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimentón
- Sal

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: *Se echan unas gotas de aceite en el puchero, aplastas un poco los ajos para que suelten mejor el sabor y los echas enteros, con piel incluida para que se vayan dorando. Añades la cebolla frita, le das un par de vueltas con la cuchara de palo, echas un poco de pimentón, remueves más y le pones dos dedos de agua. Dejas que hiervan durante 5 minutos (para que se ablande un poco el ajo) y vuelcas dentro las alubias escurridas, añadiendo agua la que le haga falta falta. Vuelves a remover y las dejas 5 minutos hirviendo a fuego suave. Como están precocinadas, bastará. Es el momento de añadir los calamares en salsa americana, dejar que vuelva a hervir y retirar del fuego para que no se pongan duros. Dejamos reposar el guiso un rato para que las alubias para que las alubias acaben de coger sabor y listo. Esta receta la cogí de un libro.*