GUISO DE GARBANZOS CON CALAMARES

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 o 3 CALAMARES (SEGÚN TAMAÑO)
- 1 CEBOLLA .
- 1 TOMATE BIEN MADURO .
- 1 COPITA DE VINO BLANCO
- 1 hoja de laurel
- GRANOS DE PIMIENTA Y SAL AL GUSTO.
- 2 o 3 CUCHARADAS DE ACEITE
- GARBANZOS COCIDOS EN CASA O DE BOTE

Preparación:

Paso 1

En una cazuela de barro poner en frío el aceite , los calamares cortados en medias rodajas , las aletas y las patas , la cebolla cortada pequeña , el tomate pelado , la hoja de laurel y la pimienta ,tapar y dejar cocer a fuego medio hasta que se absorba toda el agua de los calamares y las verduras, cuando empieza a estar seco vigilando que no se agarre echarle el vino blanco , remover y dejar un ratito a fin de que consuma un poco el vino y a continuación añadir los garbanzos , dar unas cuantas vueltas al guiso ,rectificar de sal y añadir un poco de agua para que quede un poco caldoso .