Guiso de pulpo y calamares

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

Creador: jpc **Recetizador:** Magali Vázquez



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 pimienton 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....