GUISO DE CALAMARES

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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** cristina buch i

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

Descripción:

Es una receta de esos guiso que gustan siempre de toda la vida , para mojar pan y disfrutar

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de 1 Kg de calamares blanca
- 1 cebolla blanca
- 1 bote de pimiento a tiras (Hacendado)
- 2 patatas blanca
- 3 ajos blanca
- 1 bote de tomate frito (Hacendado)
- 1 hoja de laurel blanca
- 1/2 vaso de vino blanco blanca
- 1/2 vaso de agua blanca
- aceite, sal

Preparación:

Paso 1

Preparamos los calamares, los limpiamos y los dejamos cortados y escurridos, y a continuación, ponemos una cacerola con aceite, sofreímos el ajo, y la cebolla y la hoja de laurel. En unos minutos, ponemos el pimiento rojo que hemos cortado a tiras, y el tomate. Lo dejamos que se haga y por último, añadimos el vino, ponemos los calamares y la patatas que hemos tenido cortadas a gajos. Cubrimos todo con el agua ponemos la sal y dejamos que el guiso de calamares se cocine durante 20 minutos y servimos. Es un guiso que se puede hacer en cacerola o también en olla presión donde se ponen todos los ingredientes en crudo y los dejamos durante 15 minutos y servimos.