calamares con pimientos y aceitunas

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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Carlos Santana

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

Descripción:

una forma diferente de comer calamares

Ingredientes para 4 personas :

- 1k de calamares limpios y troceados
- Una cebolla mediana
- 1 tomate pequeño
- sal,1hoja de laurel,pimienta
- 2 latas de pimientos
- 2 huevos cocidos
- un puñado de aceitunas con hueso
- un vaso de vino blanco
- 1 1/2 vaso de agua
- - 2 dientes de ajo

Preparación:

Paso 1

se pica el tomate,el ajo y la cebolla fino y se sofrie bien,despues se añade los calamares,las aceitunas, el laurel la sal y la pimienta se da unas vueltas y se añaden los pimientos cortados en tiras.cuando el calamar cambia de color se añade el vino y el aguade deja a fuego fuerte hasta que se consuma el caldoy se añaden los huevos cortados en cuartos se apaga el fuego y se tapa.