

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** maria caballero



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 :

- 1kg de calamares limpios y troceados
- Una cebolla mediana
- 1 tomate pequeño
- sal, 1 hoja 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 sofríe bien, después 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 agua se deja a fuego fuerte hasta que se consuma el caldo y se añaden los huevos cortados en cuartos se apaga el fuego y se tapa.