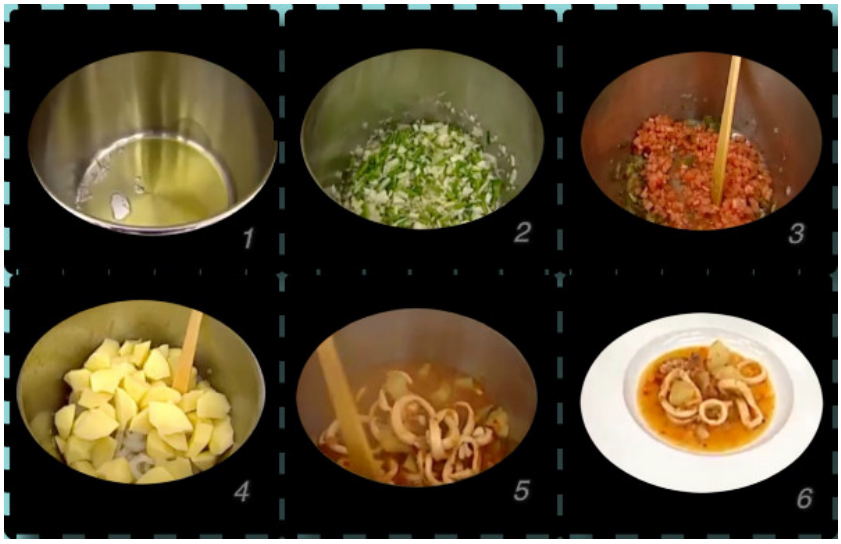
Marmitako de calamar

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

Creador: Toñi Hernández



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Antes de servir remover el guiso para que espese.

Descripción:

Con este plato podremos preparar una cena perfecta para el fin de semana.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 ó 2 de Calamares grandes
- 3 Patatas
- 1 Cebolla
- 2 Dientes de ajo
- 1 Pimiento verde italiano
- 100 gr. de Tomate triturado
- 1 cucharada de Pimentón dulce
- 1 Cayena
- 1 vaso de Vino blanco
- 2 vasos de Agua
- Aceite de oliva y sal

Preparación:

Paso 1

Limpia el calamar y córtalo en anillas. Reserva. Pela y lamina los dientes de ajo, lava y pica la cebolla y el pimiento y rehoga todo en la olla rápida con un chorrito de aceite. Sazona y remueve. Cuando tome color, agrega el tomate y deja que se sofría todo junto. Añade el calamar y remueve. Introduce el pimentón y la cayena.

Paso 2

Pelamos las patatas y las cortamos rompiendolas para que suelten el almidón y así nos quede más espeso, las agregamos a la olla con el vino y el agua. Sazona y mezcla.

Paso 3

Cierra la olla y cocina (al 2) 5 minutos a partir de que empiece a salir el vapor. En la olla tradicional unos 30 minutos.