

CALAMARES A LA MALAGUEÑA



Ingredientes:

- 1 k de calamares
- 100 ml de aceite
- Una cebolla picada
- 2 dientes de ajo grandes picados
- Una cucharada de harina
- Una cucharada de perejil picado
- Una cucharadita de pimentón
- Medio kilo de pimientos verdes
- 1/4 k de tomates maduros
- Un vaso de agua de cocer los calamares
- Agua y sal

Preparación:

Se limpian los calamares y se ponen en una cacerola cubriendolos con agua fría y un poco de sal.

Se ponen a cocer y en cuanto da el primer hervor se separa la cacerola del fuego, se sacan los calamares, escurriendolos, pero se conserva el agua.

Aparte en una cazuela se pone el aceite a calentar. Cuando está caliente se echa la cebolla y los ajos picados. A fuego lento se van haciendo sin que se doren.

Se añaden entonces los pimientos, quitandoles los rabos y las simientes cortados en cuadraditos de unos 2 cm. Se rehogan durante unos 5 minutos y se les añade entonces

CALAMARES A LA MALAGUEÑA

los tomates pelados, quitadas las simientes y cortados en trocitos. Se deja todo junto otros 5 minutos.

Mientras tanto se cortan en anillas los calamares. Se añaden al refrito se espolvorean con la cucharada de harina y después de moverlos con una cuchara de madera, el pimentón. Se rocian con un vaso del agua de cocerlos. Se salan ligeramente y se cuecen a fuego lento durante 2 horas.

Si el agua se consume demasiado aprisa, se podrá añadir algo más, pero este plato, una vez hecho no debe quedar caldoso.