

# Calamares con cebolla



## Ingredientes:

600g de calamares.  
2 cebollas.  
2 pimientos verdes.  
2 tomates maduros.  
3 dientes de ajos.  
2 vasos de caldo o pastillas de caldo de pescado.  
1 vaso de vino blanco.  
perejil, aceite, sal, pimienta.

## Preparación:

Limpiar lo calmares y cortarlos en forma de anilla.  
Colocarlos en una cazuela y añadir los ajos y la cebolla picada, los pimientos y tomates pasados por un rallador. Dejar que se cuezan lentamente, a media cocción añadir el vino, dejar que se evapore y añadir el caldo. Dejarlo hasta que reduzca la salsa y dejar reposar.