

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.