

Guisado de calamares



Ingredientes:

1kg. de calamares
2 cebollas
1 pimiento morrón
4 ajos
1 tomate
1 tacita pequeña de aceite
1/2 vaso de vinagre
1/2 vaso de agua
sal
pimentón
pimienta negra
clavos
tomillo
laurel

Preparación:

Los calamares se limpian y se cortan en rodajas. En un caldero o en la olla a presión, con aceite, se fríe muy ligeramente el pimiento, las cebollas, el tomate, los ajos machacados con un poco de sal, la pimienta y los clavos.

Cuando todo esto esté un poco sofrito se añaden los calamares, el pimentón, el vinagre, el agua y por último el tomillo y el laurel.

Se deja al fuego hasta que esten guisados los calamares y se acompaña con patatas

Guisado de calamares

guisadas.