

# 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.