# Calamares al Pomodoro



Tiempo de preparación: 60 Min

## Ingredientes

**Aceite De Oliva**: c/n A gusto
**Cebolla**: 1/2 unidad
**Diente de ajo**: 1 unidad
**Vino Blanco**: 1 Taza
**Porotos cocidos**: 250 Gramos
**Sal fina**: c/n A gusto
**Tomates cherry**: 300 Gramos
**Calamares en tubos**: 300 Gramos
**Pure de tomate**: 1 Taza
**Jalapeño**: 1/2 unidad
**Panceta**: 100 Gramos
**Orégano fresco**: c/n A gusto
**Albahaca**: c/n A gusto

### Aderezo

**Aceite De Oliva**: c/n A gusto
**Aceituna verde**: 100 Gramos
**Perejil**: c/n A gusto
**Albahaca**: c/n A gusto
**Diente de ajo**: 1/2 unidad
**Ralladura de limón**: 1 unidad

## Preparación de la Receta

- Rehogar en una sartén alta con aceite de oliva una rama de *orégano* fresco, *cebolla* picada, jalapeño picado hasta transparentar.
- Agregar *panceta* en lardones y cocinar por 5 minutos
- Añadir los tomates Cherry en mitades, los calamares cortados en aros de 1 cm y *saltear* por 3 minutos.
- Incorporar vino blanco y dejar evaporar.
- Agregar puré de tomates, mezclar y cocinar tapado por 30 minutos
- Añadir los porotos cocidos, hojas de *albahaca* y cocinar por 5 minutos hasta calentar e integrar los porotos y reducir la salsa
- Servir con el aderezo de aceitunas por encima

## Para el Aderezo

- Procesar aceitunas verdes descarozadas, hojas de *perejil*, hojas de *albahaca*, ralladura de *limón*, *ajo* y aceite de oliva hasta tener una preparación integrada.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/calamares-al-pomodoro**