

# 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 descaroizadas, 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>