

Guiso de Calamares



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Calamares medianos en aros: 2 Unidades

Cebolla: 1 unidad
Tomates: 5 Unidades

Patata grande en cubos o cachelos: 1 unidad

Pimiento verde: 1 unidad

Sal: c/n

Azafrán en polvo: 1 Pizca Caldo de pescado: 1 Litro Diente de ajo: 1 unidad

Laurel: 1 Hoja Perejil: c/n Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- En una cacerola baja dorar el ajo y pochar la cebolla y el pimiento en brunoise.
- Agregar el calamar y el azafrán y mezclar bien.
- Añadir el tomate y cocinar unos minutos.
- Agregar el caldo, el *laurel* y la *patata* y cocinar durante 25 minutos a fuego bajo.
- · Rectificar sabores.
- Servir espolvoreando con perejil fresco.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-calamares