



INGREDIENTES:

- calamar limpio y a rodajitas
- aceite de oliva
- 1 cebolla mediana
- medio pimiento rojo
- 1 pimiento verde de freír
- pimentón
- tomate triturado

- sal
- pimienta negra en polvo
- 1 cucharada de postre de picada de ajo y perejil
- patatas peladas y troceadas
- un puñadito de guisantes (opcional)
- caldo de pescado



ELABORACION:

1. Lo primero será limpiar y trocear los calamares. Reservar.

2. Poner una cazuela al fuego con un poco de aceite de oliva y hacer un sofrito con la cebolla troceada, los pimientos troceados, el pimentón, la pimienta en polvo y el tomate triturado.

3. Cuando lo tengamos a punto añadir las rodajitas de calamar reservadas y sofreírlo todo junto, añadirle picada de ajo y perejil, un poquito de pimienta en polvo, y unas vueltas más.

4. Pelar y trocear a trozos desiguales como para hervido las patatas, y añadir las a la cazuela con el caldo de pescado que cubra el guiso.

5. Comprobamos que esté bien de sal, si no, rectificamos y dejar que se cocine hasta que estén hechas las patatas, cuando las patatas lleven hirviendo 10 minutos añadir los guisantes (si los ponemos)

Nota: Los pimientos y los guisantes son opcionales, si no nos gustan mucho se pueden quitar y el guiso queda rico igual.

Listo y Súper rico!

Estas fotos aun no son las mías las cambiare en unos días que se me olvido hacerlas.