

GUISO DE CALAMARES CON PATATAS



Preparación

Cortar en brunoise la cebolla, escalonia, pimiento rojo y ajo. En una cazuela con un poco de aceite sofreír todo lo que hemos cortado junto a una guindilla. Cuando esté bien sofrito añadir 5 cucharadas de tomate frito casero y la cucharadita de ñora y remover. Cuando el tomate esté bien cocinado añadir los calamares limpios y troceados. Cuando los calamares estén bien cocinados añadir el vino blanco y subir la temperatura para que evapore bien el alcohol. Una vez evaporado añadir el caldo, idealmente de pescado pero podéis utilizar de verduras como he utilizado yo, pensaba que tenía en la despensa de pescado pero no ;) Chascar las patatas y añadir al guiso de calamares. Cocinar a fuego lento durante 30 minutos. Cuando queden 10 minutos para apagar el fuego añadir los guisantes, en este caso, como empieza la temporada de guisantes he podido utilizar frescos, pero si no es el caso los congelados o de lata servirán también. Espolvorea con perejil antes de servir.

INGREDIENTES

1 KG DE CALAMARES
400 GR DE GUISANTES
4 PATATAS KENNEBEC
1 CEBOLLA
1/4 DE PIMIENTO ROJO
2 ESCALONIAS
1 GUINDILLA
1 CUCHARADA DE PASTA DE ÑORA
2 AJOS
1 hoja laurel
5 CUCHARADAS DE TOMATE FRITO CASERO
1/2 litro de caldo
1/2 VASO DE VINO BLANCO