

Receta de Patatas con Calamares

10 Nov 2022



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que es muy fácil de hacer y tiene un éxito asegurado, se trata de unas **Patatas Guisadas con Calamares**, resultan muy ricas ya que el sabor que deja el calamar en el caldo, combinado con las patatas, es una auténtica delicia.

Ingredientes

- Calamar (2 o tres tubos)
- Patatas (1kg o más según comensales)
- Cebolla mediana (una)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Salsa de tomate (dos o tres cucharadas)
- Vino blanco (un vasito)
- Laurel (dos hojas)
- Pimentón (una cucharadita)
- Condimento amarillo (una cucharadita)
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal (al gusto)
- Caldo de pescado o agua

Modo de Preparación

1. Lavar y secar los calamares, partirlos en trozos no muy grandes, ponerles un poco de sal y reservarlos
2. Poner una cacerola con aceite al fuego y refreír la cebolla cortada finita y los ajos en trocitos, dejar a fuego suave y remover hasta que esté pochadita
3. Cuando la cebolla esté tierna, echar los calamares, saltear durante unos minutos y añadir dos o tres cucharadas de salsa de tomate, remover bien y dejar unos minutos que reduzca un poco
4. Echar el vino blanco y subir un poco el fuego, dejar que evapore el alcohol, después bajar el fuego y añadir el pimentón y el condimento, remover bien para que se mezcle con los calamares
5. Incorporar las patatas peladas y troceadas a vuestro gusto, poner las hojas de laurel y remover bien para que se mezclen con todo el guiso
6. Cubrir las patatas con caldo de pescado o agua y dejar cocer unos 25 minutos, ajustar la sal en caso de haber echado agua
7. Cuando las patatas tiernas, comprobar el punto de sal y añadir un poco de perejil picado, dejar reposar unos minutos

Patatas con Calamares

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

8. Servir y....buen provecho!!!
