



<https://www.mepillasquisando.com>



CAZUELA DE PAPAS CALAMARES Y FIDEOS



INGREDIENTES:

- 250 gr de Fideos Gruesos.
- 3 Calamares medianos.
- 2 Patatas.
- ½ Pimiento verde.
- ½ Cebolla.
- 2 dientes de Ajo.
- Aceite de oliva virgen.
- Sal y pimienta.
- 1 hoja de laurel.
- Unas hebras de azafrán.

ELABORACIÓN:

Picamos finamente los pimientos, la cebolla y los dientes de ajo y los ponemos a sofreír en una cazuela o sartén con un poco de aceite y añadimos el azafrán. Una vez sofrito lo reservamos. A continuación mareamos los calamares. Incorporamos el laurel, las patatas sajas. Lo juntamos todo y cubrimos de agua, salpimentamos y cuando empiece a hervir le incorporamos los fideos y casi al apartar, las gambas.

<https://www.mepillasquisando.com>