



<https://www.mepillasquisando.com>



POTAJE DE GARBANZOS CALAMARES Y CALABAZA



INGREDIENTES:

- 200 gr. De Calabaza.
- 350 gr. De Garbanzos.
- 200 gr. De Calamares.
- 1 Cebolla.
- 2 Patatas.
- 1 Tomate.
- 2 Dientes de Ajo.
- 1 Ramita de Perejil.
- Aceite, Sal y hebras de Azafrán.

ELABORACIÓN:

Ponemos los garbanzos a remojo en agua fría durante 12 horas. Pelamos las verduras y las patatas, troceamos la calabaza. En la olla rápida ponemos todos los ingredientes cubiertos de agua, excepto los calamares, la calabaza, el azafrán, el perejil y el diente de ajo. Cerramos la olla y una vez que alcance su presión dependiendo de la olla cocemos 15 o 20 minutos. Pasado este tiempo y una vez que podamos abrir la olla, sacamos el tomate, la cebolla y lo trituramos, volvemos a incorporarlo en la olla, junto con la calabaza, los calamares, el azafrán, el diente de ajo y el perejil picados en el mortero, corregimos de sal y cerramos la olla de nuevo y cocemos 5 minutos como máximo ya que la calabaza se guisa muy rápidamente. El guiso debe quedar con poco caldo. Si lo deseamos un poco más espeso, machacamos un par de patatas.

<https://www.mepillasquisando.com>