



<https://www.mepillasquisando.com>



CALAMARES EN SALSA ESPAÑOLA



INGREDIENTES:

- 900 gr. de calamares limpios.
- 1 Kg. de Tomates maduros.
- 2 Cebollas.
- 4 Dientes de Ajo.
- 1 Pimiento verde.
- 1 Pimiento rojo.
- 150 ml. de Brandy (una copa).
- 150 ml. de Vino blanco.
- Sal y Aceite de oliva.
- 1 Guindilla (opcional).

ELABORACIÓN:

Limpiamos y trocear los calamares en anillas, los escurrimos muy bien y reservamos. Picamos la cebolla, los pimientos y los ajos. En una sartén o cacerola con un chorreón de aceite pochamos todo. Una vez que está todo bien sofrito, añadimos los calamares, vertemos el brandy y el vino y dejamos evaporar el alcohol. Agregamos el tomate rallado, la sal y la guindilla. Dejamos cocer 20 minutos a fuego suave hasta que los calamares estén tiernos y la salsa haya espesado.

<https://www.mepillasquisando.com>