



<https://www.mepillasquisando.com>



CALAMARES ENTOMATADOS CON ARROZ BLANCO



INGREDIENTES:

- 1 Kg. de Calamares.
- 1 Kg. de Tomates maduros.
- 2 Cebollas.
- 3 Dientes de Ajo.
- 1 Pimiento rojo.
- 150 ml. de Vino blanco.
- Sal y Aceite de oliva.
- 250 gr. de Arroz redondo.
- 1 Pastilla de caldo de pescado.
- 1 Guindilla (opcional).

ELABORACIÓN:

Limpiamos los calamares y troceamos 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 vino y dejamos evaporar el alcohol. Agregamos el tomate rallado, la sal y la guindilla. Dejamos cocer 30 minutos a fuego suave hasta que los calamares estén tiernos y la salsa haya espesado. Cocemos el arroz junto con la pastilla de caldo desmenuzada. Una vez cocido el arroz lo escurrimos muy bien y lo mareamos junto con un chorreoncito de aceite y un ajo laminado.

<https://www.mepillasquisando.com>