



<https://www.mepillasquisando.com>



CALAMARES EN SALSA CON PATATAS



INGREDIENTES:

- 1 kg. De Calamares.
- 1 Cebolla.
- 3 Dientes de Ajo.
- 4 Tomates maduros.
- 1 Cucharada de maicena.
- 50 gr. de Guisantes.
- 1 Cucharadita de Pimentón.
- 2 Hojas de Laurel.
- 1 Copita de Brandy.
- 150 ml. Caldo de Pescado.
- 3 Patatas.
- Sal, Pimienta y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Limpiamos y cortamos los calamares en anillas, reservamos. Picamos la cebolla y los dientes de ajo, los sofreímos en una cazuela con un chorreoncito de aceite. Añadimos los tomates pelados y troceados, dejamos que se fría. Agregamos la maicena, removemos y añadimos los calamares, la cucharada de pimentón, el laurel y el caldo de pescado y salpimentamos. Tapamos y dejamos que se vayan haciendo a fuego medio hasta que los calamares estén tiernos. Ya casi al final añadimos los guisantes. Mientras freímos las patatas en cuadrados y una vez fritas les escurrimos el aceite sobrante y las añadimos a los calamares, mezclamos y servimos.

<https://www.mepillasquisando.com>