



<https://www.mepillasquisando.com>



GUISO DE PATATAS CON CALAMARES



INGREDIENTES:

- 1/2 Kg. De Patatas.
- 1 Kg. De Calamares
- 150 gr. De Almejas.
- 2 Tomates maduros
- 1 Pimiento verde.
- 1 Cebolla.
- 3 Dientes de Ajo.
- Unas ramitas de Azafrán.
- 1 L. De Caldo de Pescado.
- Aceite de oliva virgen.

ELABORACIÓN:

Limpiamos bien los calamares (sobre todo por dentro) y los partimos en anillas, reservamos. Pelamos y chascamos las patatas. En una olla ponemos un poco de aceite y pochamos la cebolla, el pimiento y los ajos, todo muy picado. Una vez que esté todo pochado, añadimos el tomate rallado, a continuación las patatas, los calamares y el azafrán, salpimentamos. Mareamos todo un poco y a continuación echamos el caldo. Mantenemos a fuego bajo 20 minutos o hasta que esté todo tierno. Si nos sale muy caldoso, podemos machacar un par de patatas y remover.

<https://www.mepillasquisando.com>