ESTOFADO DE CALAMARES CON PATATAS

INGREDIENTES:

500 gr. De Calamares limpios.
2 Patatas.
5 Dientes de ajo.
1 Cebolla.
2 Tomates.
1 Pimiento verde.
1 Vaso de Vino tinto.
1 Vaso de Caldo de carne.
Sal y Aceite de oliva.
Perejil.

ELABORACIÓN:

En una olla con aceite mareamos los calamares cortados en anillas. Incorporamos las verduras muy picaditas. Cuando las verduras estén pochadas, añadimos el tomate triturado y lo tenemos pochando unos 5 minutos, a continuación echamos las patatas, el vino, el perejil y la sal. Lo cubrimos con agua y dejamos que cueza hasta que los calamares y las patatas estén tiernas.