MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Guiso de calamares y patata

15min 4 raciones

Ingredientes

- Patatas para cocer
- Calamares o sepia
- Sal
- Laurel
- Perejil
- Azafrán
- Aove
- Vino blanco
- Caldo de pescado
- Cebolla
- Ajo
- Tomate

Elaboración

1. En una cazuela con aove rehogamos la cebolla hasta que cambie de color y añadimos el tomate en trozos para que suelte el jugo
2. Mientras tanto, infusionamos unas hebras de azafrán en caldo caliente
3. Maceramos el calamar en trozos con ajo y perejil picado
4. Chascamos las patatas
5. Añadimos a la cazuela el vino blanco y esperamos a que evapore el alcohol
6. Incorporamos el calamar a fuego fuerte durante un par de minutos
7. Es momento de incorporar el azafrán, el laurel y el caldo hasta cubrir y, por último, las patatas
8. Si vemos que el caldo no cubre todo, añadimos un poco más hasta cubrir
9. Dejamos cocer 12-14 minutos sin tapar a fuego medio-alto y rectificamos de sal

RECOMENDACIONES

Es preferible hacer un caldo de pescado casero y aprovechar el pescadito que se queda pegado en las espinas para añadirlo al guiso

Hecho con CookNest