

Será por recetas



Calamares a la andaluza

Pescados

 4 Personas

 60 Minutos

 Fácil

 Enviada el 24/10/2012

Ingredientes

- 1 kg de calamares tiernos
- 1 kg de habas tiernas
- 4 dientes de ajo
- Pimentón dulce
- 1 cebollita
- Perejil
- Aceite
- Sal
- Un puñado de miga de pan duro

Elaboración

Limpiar bien los calamares y cortarlos en aros, partiendo también las patas en trozos.

Poner una sartén al fuego con 4 cucharadas de aceite y sofreír los ajos. Sacarlos a un mortero, freír el pan en trozos hasta que se dore, para sacarlo al mortero también. Mojar ambas cosas mezclando bien.

En el mismo aceite, sofreír la cebolla rallada, añadiendo 1 cucharada de pimentón cuando se vea transparente la cebolla, y también los calamares troceados.

A fuego lento, dejar cocer el contenido de la sartén alrededor de media hora.

Machacar también en el mortero el perejil.

Añadir las habas a la sartén, el contenido del mortero y un vasito de agua. Dejar cocer hasta que las habas estén tiernas, rectificar de sal y servir bien caliente.



Autor receta de Calamares a la andaluza

Esgarraet

 Valoración 4/5

 55 Recetas publicadas

 Miembro desde 22/05/2012