



RECETAS SALUDABLES

Patatas con calamares



INGREDIENTES (2 PERSONAS)

- 300g. de calamares (en trozos o anillas)
- 1/2 cebolla grande
- 4 patatas
- Ajo
- 1/2 tomate
- Pimentón dulce
- Pimienta molida
- Colorante amarillo
- Perejil
- Aceite de oliva y sal

ELABORACIÓN

1. Limpiar los calamares y cortarlos en trozos. Reservar para más adelante.
2. Poner en la base de la cazuela un poco de aceite, cebolla picada. Una vez caliente añadir un poco de sal. Machacar el ajo en un mortero y añadirlo.
3. Pelar y picar en trozos el tomate para añadirlo al sofrito. Dejar que se cocine bien. Añadir los calamares troceados.
4. Cortar y pelar las patatas en gajos, añadir a la cazuela. Incluir el pimentón dulce.
5. Añadir agua hasta cubrir y un poco más. Incluir colorante alimentario y rectificar de sal.
6. Dejar cocer 20-30 min a fuego medio. Incluir un poco de perejil picado.
7. Retirar y servir.

PRECIO
(APROXIMADO PERSONA)

1,97 €