



Calamares en su tinta

Calamares en su tinta

[Mas recetas Pescados en http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php](http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php)

Ingredientes:

2kg. y medio de calamares, 300gr. de cebollas, 700gr. de tomates, 2 pimientos verdes, 1 cucharada de pimentón, 1 copita de vino blanco y aceite de oliva.

Pasos a seguir:

- 1) Se limpian los calamares y se cortan en trozos.
- 2) Se reservan las bolsas de tinta de los calamares.
- 3) Se calienta aceite en una sartén y se doran las cebollas picadas y los calamares.
- 4) Cuando estén dorados, se añaden los tomates (previamente triturados), el pimentón y los pimientos troceados.
- 5) Se deja cocer todo junto y se añade el vino blanco y una bolsa de tinta.
- 6) Se deja reducir, se retira del fuego y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pescados/calamares-en-su-tinta-187.php>