

CALAMARES a la SIDRA

INGREDIENTES

- 1 Kg de calamares
- 200 gr de pimientos verdes
- 5 dientes de ajo
- 1 l de sidra sin gas
- perejil
- 2 rebanadas de pan tostado
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- pimienta negra
- 1 cucharadita pimentón picante
- sal.



ELABORACIÓN

- Cortar los calamares en trozos de 1 ó 2 centímetros.
- En una cazuela baja con aceite de oliva pochar las tiras de pimiento verde.
- Agregar los dientes de ajo picados. Añadir los clamares.
- Una vez blanda la verdura y a fuego fuerte la cazuela.
- Añadir el pimentón. Remover durante 2 minutos.
- Añadir la mitad de la botella de sidra.
- Dejar hervir durante 30 minutos hasta que los calamares cojan un color dorado.
- Añadir las dos rebanadas de pan desmigadas sal y un poco de pimienta.
- Añadir el resto de la sidra.
- Remover mientras hierve a fin de deshacer el pan.
- Dejar cocer durante media más de manera que la salsa espese.
- Poner a punto de sal y pimienta si hiciera falta.
- Destapar la cazuela añadir el perejil finamente picado.
- Dejar cocer 5´ antes de servir.
- Este guiso de calamares podrá estar mucho más rico si lo reservamos en la nevera y lo consumimos al día siguiente.
- Así conseguiremos que los sabores se asienten y que la salsa coja textura.

CALAMAR

