

CALAMARES CON PATATAS



INGREDIENTES:

- 1 kg. de anillas de calamar limpias
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 6 patatas
- 100 gr. de almendras
- perejil
- vino blanco
- Sal
- Pastilla de caldo de pescado (Opcional)

PREPARACION:

- Se pocha la cebolla y el ajo en una cazuela. Se añade un chorro de vino blanco y se deja cocer.
- Añadimos las anillas de calamar una pizca de sal y perejil picado (Se puede añadir una pastilla de caldo de pescado, si se desea). Se deja cocer unos 5 min.
- Ponemos las patatas rotas y se echa un chorro de agua. Añadimos una picada de almendras y ajo todo bien picadito. Se deja cocer a fuego medio durante 30 min.
- ¡¡Y listo para comer!!