



Guiso de calamares con patatas y guisantes

Descripción



Otra de esas recetas de Karlos Arguiñano para guardar en nuestro recetario. Es muy fácil de hacer y te soluciona un plato en un «pis-pas».

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 2 calamares grandes.
- 3 patatas hermosas.
- 1 cebolla mediana.
- 2 dientes de ajo medianos.
- 150 gr de guisantes frescos (pelados). Pueden ser de los congelados o en conserva.
- 50 ml de brandy.

- 300 ml de agua.
- 1 hoja de laurel.
- Aceite de oliva, sal, pimienta molida, perejil picado.

Preparaci3n:

Limpiamos bien los calamares, cortamos en trozos de bocado, salpimentamos y reservamos.

Pelamos, lavamos las patatas, las cortamos en lonchas gruesas y reservamos.

Lavamos, picamos la cebolla y los ajos finamente. Reservamos.

Quitamos la vaina a los guisantes, pasamos por el grifo y los cocemos con agua y sal en olla r3pida durante 10 minutos desde que empiezan a hervir (Adem si son congelados). Escurrimos y reservamos. Si son en conserva, pasamos por el grifo, escurrimos y reservamos.

En una olla r3pida vertemos un chorro de aceite de oliva, ponemos al fuego y doramos los ajos y la cebolla.



Aadimos las patatas, removemos.



default watermark

Incorporamos los calamares troceados, subimos un poco el fuego echamos la hoja de laurel y el



Removemos, que se evapore el alcohol, vertemos el agua, rectificamos de sal y tapamos la olla.



Dejamos cocinar durante 12 minutos desde que empieza a salir el vapor.

Cuando podamos, abrimos la olla, pasamos todo a una cazuela, añadimos los guisantes y dejamos otros 5 minutos que se mezclen los sabores. Espolvoreamos con perejil picado y servimos.

¡El aspecto no puede ser mejor!



Consejo: Este guiso no conviene hacerlo de vÃspera porque lleva patata y , para mi gusto, pierde la textura que tiene de reciÃ©n hecha.

SÃguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

MÃíndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¡ a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃíbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Pescados y mariscos
2. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creaciÃ³n

abril 26, 2017

Autor

admin