Receta de Calamares a Feira

07 Jun 2021

Buenos días a tod@s, para comenzar esta última semana del mes de octubre, os dejo esta rica receta de **Calamares a Feira**, quedan muy ricos para preparar en casa, y seguro que gustarán a toda la familia.

Ingredientes

- Patatas medianas (tres o cuatro)
- Calamares (dos o tres)
- Sal marina
- Aceite de oliva
- Pimentón de la Vera picante

Modo de Preparación

1. Limpiar y trocear los calamares, reservar
2. Pelar las patatas y reservarlas
3. Poner abundante agua a hervir en una cacerola
4. Cuando rompa el hervor, introducir las patatas enteras y los calamares
5. Dejar a fuego medio hasta que estén tiernos
6. Sacar las patatas a una fuente de servir y trocearlas
7. Colocar por encima los calamares
8. Echar un poco de sal, aceite de oliva generosamente por toda la superficie y espolvorear con pimentón de la Vera picante
9. Servir enseguida y....buen provecho!!!