

CALAMARES CON PATATAS

INGREDIENTES

1 Kg. de anillas de calamar

2 patatas

orégano

1 cucharadita de pimentón dulce

70 g. de aceite de oliva

2 dientes de ajo

30g.de vinagre

200 g. de agua

sal

PREPARACIÓN:

Se coloca la mariposa en las cuchillas, añadimos las anillas de calamar, las patatas cortadas a taquitos, los ajos muy picaditos , el orégano, la sal, el pimentón y por último el aceite, el vinagre y el agua.

Programamos 20 minutos velocidad 1, temperatura 100°