

Calamarcitos con cebolla y garbanzos

- 1.** Se cortan las cebollas tiernas para sofreír y reducir en la cazuela a fuego bien pochada con vino blanco; se ha de trabajar y estar atento para que no se queme la cebolla.
- 2.** Los calamarcitos se limpian y se cortan a rodajas.
- 3.** Una vez la cebolla está a punto se incorpora, pochamos también daditos de pimiento rojo y berenjena, y a continuación le añadimos los calamarcitos.
- 4.** Se puede añadir un poco de caldo para después ponerle los garbanzos previamente cocidos.