**11.-Calamares en su tinta**

Ingredientes:

* Calamares grandes 2kg. (2 o 3 calamares). Cuando más grades son más tiernos serán. Limpiar y cortar en trozos.
* Cebolla (bastante cantidad 3-4 tiernas grandes//o 2 grandes secas).
* Tinta de calamares -3 bolsas
* Vino blanco- ½ -3/4 vaso de vino.
* Tomate frito. -3 cucharadas
* Pan rallado
* Sal

Elaboración:

1. Pochamos la cebolla a fuego muy suave con poca sal.
2. A continuación echamos los calamares cortados en trozos según criterio. (seguimos a fuego lento y tapados).
3. Cuando los trozos de calamares ya están tiernos, echamos el vino, dejar cocer unos minutos, a continuación echamos el tomate, remover dejar a cocer otros 5 minutos.
4. En un bol, con poco de agua, un poco de pan rallado, echamos aquí las tintas de calamares, para deshacer y la echamos a la cazuela, dejamos a cocer unos 15 minutos, rectificar la sal y a comer. (el guiso mejor de un día a otro).