

GUISAT DE CALAMAR O SÍPIA

Per a 4 persones:

1/2 Kg. de calamar o sípia
5 patates mitjanes
1 got de vi blanc o cava
1 ceba
3 tomàquets
2 alls
1 pastilla de xocolata
Un parell de fulles de llorer
Oli
Sal

Tallar la ceba a juliana i fregir-la en una cassola amb una mica d'oli i el llorer. Quan comenci a estar transparent afegir-hi l'all tallat a làmines.

Pelar els tomàquets, tallar-los a trossos petits i afegir-los a la cassola. Deixar-ho a foc mig, remenant de tant en tant, fins que sigui ben cuit.

Posar-hi la pastilla de xocolata i remenar fins que es desfaci. Tot seguit, afegir-hi el got de vi o cava i a continuació el calamar o la sípia, tallat a trossos.

Pelar i tallar les patates a trossos mitjans i posar-les a la cassola. Si hi ha poc suc, afegir-hi una mica d'aigua. Corregir de sal i deixar bullir fins que les patates siguin cuites.