



## CALAMARS MIJOTES A LA TOMATE, AUX OIGNONS ET AU CHORIZO

Pour 6 personnes — Préparation : 25 min. — Cuisson : 45 min.

### Ingrédients :

- 1,2 kg de calamars prêts à l'emploi (éventuellement surgelés)
- 6 oignons
- 1 gousse d'ail
- 12 tomates
- 10 tranches de Chorizo tranché ISLA DELICE
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet de basilic
- 2 branches de romarin
- 1 feuille de laurier
- 1/2 cuil. à café de harissa
- 1 cuil. à café de cumin
- 1 cuil. à café de ras el hanout
- 1 cuil. à café de paprika
- Sel

### Préparation :

- Portez une casserole d'eau à ébullition et plongez-y les tomates 1 minute. Égouttez-les, passez-les sous l'eau froide et pelez-les. Coupez-les
  - Pelez les oignons et émincez-les finement. Lavez le basilic et ciselez-le. Pelez l'ail et hachez-le.
  - Coupez en lanières les tranches de Chorizo ISLA DELICE.
  - Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et faites-y revenir les lanières de Chorizo, l'ail et les oignons pendant 5 minutes à feu moyen.
  - Ajoutez alors les tomates, la moitié du basilic, les calamars, le romarin, le laurier, le ras el hanout et les épices.
  - Versez de l'eau à hauteur des ingrédients. Salez, couvrez et laissez mijoter la préparation 40 min. à feu doux.
  - Parsemez du reste de basilic ciselé avant de servir.