CALAMARES CON SALSA DE AVELLANAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: rosa marcos rom

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico
El truco de esta receta:
se le puede añadir un poco d vino blanco

Descripción:
Es una receta que la hice en casa y es una delicia de buena que me quedo, en mi familia tenia que verles las caras buenísimas y espero que les guste

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de calamares
- 250 almejas
- 120 grm de avellanas
- 150 grm de sucedáneo de langosta
- 250 grms de Tomate de lata
- 1 huevo duro
- sal aceite

Preparación:

Paso 1

Lo primero tenemos que limpiar los calamares y retirarlas patas y las aletas y también tenemos que poner con agua con sal las almejas para limpiarlas y que no tengan arenilla Una vez limpio todo empezamos hacerlos poniendo una cacerola con aceite las patas y las aletas las gambas y el sucedáneo de langosta que hemos troceado sofreímos y añadimos tomate y lo hacemos unos minutos y reservamos también añadimos el huevo duro Cuando este frio empezamos ha rellenar los calamares y lo hacemos poniéndolos en una cacerola y lo cocinamos añadiendo tomate y las avellanas que hemos triturado l hacemos unos 15 minutos y servimos