

Creador: hoycocinoyo.net



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

en vez de rellenarlos con la mano, lo podemos hacer con una manga pastelera

Descripción:

Calamares rellenos de arroz al estilo andalusí.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de calamares frescos
- 100 gr de espinacas frescas
- 125 gr de arroz redondo
- 4 dientes de ajo
- una cucharadita de comino molido
- sal, pimienta, aceite
- 1 manojo de perejil picado

Preparación:

Paso 1

Aquí teneis el video explicativo de la receta!