

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Assum



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Hay un truco muy importante en este plato. Si al lavar los calamares los vuelves del revés, no hace falta que cierres la boca con un palillo

## Descripción:

Es una receta fácil, puedes añadir al relleno lo que mas te guste, gambas, palitos de cangrejo, merluza.... solo te he puesto una idea de como los cocino yo

## Ingredientes para 10 personas :

- Calamares no muy grandes
- Cebolla
- Tomate Frito
- Carne picada
- Huevos Cocidos

## Preparación:

### Paso 1

*-Lo primero ponemos a sofreir la cebolla, picada muy picadita. -Mientras vamos limpiando los calamares, patitas y aletas tambien. -Ponemos la carne picada que sea de lo que querais, cerdo, ternera.....pero de primera calidad, a sofreir con la cebolla, añadir las patitas y las alitas, todo bien cortado porque es lo que metereis dentro del calamar, cuando esta todo bien sofrito, añadir el tomate y continuar sofriendo, por último añadir un par de huevos cocidos y ya tenemos el relleno listo, dejar enfriar un poco. -Ir rellenando los calamares sin llenarlos mucho ya que al cocer merman y si estan muy llenos revientan.. -Con lo que te sobra de relleno añadele un poco de agua, caldo, vino blanco, lo que quieras y utilízalo para la salsa mete dentro los calamares y cuecelo un rato, simplemente hasta que han cambiado de color.*