Calamares Rellenos

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

Creador: Marcos Blanco **Recetizador:** Moskar Mendez



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Añadir al relleno aceitunas verdes o rellenas de anchoa picadas.

Descripción:
Receta sana y equilibrada que les encatará a los niños.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 K de Calamares
- 100 gr de Jamón Serrano
- 1 Cebolla
- 2 Tomates maduros
- 1 vasito de Vino blanco
- Harina
- Aceite de Oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Limpiar y lavar bien los calamares, quitarles la piel y darles la vuelta. Picar los tentáculos y las aletas junto con el jamón, en trocitos menudos y sofreír todo en una sartén con aceite.

Paso 2

Cuando esté bien sofrito sazonar y dejar enfriar. Rellenar con esta mezcla los calamares y cerrar con un palillo para evitar que el relleno se salga.

Paso 3

En una cacerola con aceite, se rehoga la cebolla finamente picada y cuando esté dorada añadir los tomates triturados y el vasito de vino blanco. Dejar cocer hasta que se evapore el vino y se incorporan los calamares rellenos.

Paso 4

Rectificar de sal, tapar y dejar cocer tapado a fuego lento hasta que los calamares estén tiernos.