Calamares Rellenos de Rape y Gambas

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

Creador: La oveja negra **Recetizador:** Cristina



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Dejar los calamares remojados en leche una vez limpios.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 400 gr de Rape
- 200 gr de Gambas peladas
- 4 Calamares
- 2 Cebolla
- 1 vasito de Cava Freixenet
- 2 Zanahorias
- 4 Tomates triturados
- 1 vasito de Vino Blanco
- 4 cucharadas de Leche evaporada La Lechera
- 2 cucharadas de Pan rallado
- Sal
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1
Limpiamos, lavamos bien los calamares y les damos la vuelta, reservando las aletas y los tentáculos.

Paso 2
En una sarten con aceite de oliva, sofreímos el rape junto con las gambas peladas, las aletas, los tentáculos de los calamares y 1/2 cebolla, todo ello muy bien picado.

Paso 3
Cuando esté bien sofrito incorporamos el vasito de cava, sazonamos y dejamos cocer durante 10 minutos.

Paso 4
Rellenamos los calamares con el sofrito y los dejamos reservados.

Paso 5
En una cazuela con aceite de oliva, rehogamos las zanahorias y el resto de la cebolla bien picadas. Cuando esté bien sofrito le añadimos los tomates triturados y mezclamos bien.

Paso 6
Incorporamos el vasito de vino blanco, la leche evaporada y el pan rallado, cocinamos durante unos minutos y rectificamos de sal.

Paso 7
Incorporamos los calamares rellenos y dejamos cocer a fuego medio durante unos 35 minutos.