calamares rellenos en salsa de tomate

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

Creador: karmela **Recetizador:** Elenahmartin



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

limpiar bien los calamares reservar los tentaculos, rehogar la cebolla el beicon y los pimientos y los tentaculos ,dejar enfriar y rellenar los calamares (cerrarlos con un palillo) rehogar cebolla ajo y perejil y poner los calmares y cuando este todo bien rehogado poner el bote de tomate y dejar a fuego lento has que esten tiernos unos 10 minutos

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de calamares pequeños
- - 1 cebolla grande
- 300 gr de beicon
- - 1 lata de pimiento morrón
- - Aceite - Sal
- 1bote de tomate frito
- ajo y perejil

Preparación:

Paso 1

se pueden rellenar al gusto (jamon serrano ,atun, pate ,queso etc.)