

**Creador:** karmela **Recetizador:** Carlos Santana



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

una vez cocido y escurrido el arroz blanco echar una cucharada de ajo y perejil y mezclar bien, rellenar los calamares( previamente limpios) poner un palillo para que no se salga el arroz.En una cazuela dorar bien la cebolla y echar los calamares el tomate el vino y poner a hervir a fuego lento de 15 a 20 minutos (depende de los calamares)

## Ingredientes para 4 personas :

- 8 calamares medianos
- 2 tazas de arroz cocido
- 1 bote de tomate frito
- , aceite de oliva, sal y pimienta.
- oregano
- -1 vaso de vino blanco
- 1 cebolla
- ajo y perejil en polvo

## Preparación:

### Paso 1

se puede hacer con calamares congelados y sale mas barato