calamares rellenos de arroz

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

Creador: karmela **Recetizador:** Magali Vázquez



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