Calamares rellenos con su tinta

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

Creador: Penny **Recetizador:** mayca47

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
El relleno se puede "tunear" a tu gusto añadiendo surimi, huevo picado o lo que se te ocurra.

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 4 Calamar de pota
- 400 gr de Carne picada
- 2 rebanadas pan molde de Miga de pan
- Ajo
- Perejil
- Sal
- Pimienta
- 1 sobre de Tinta calamar
- 1 vaso de Vino blanco
- Pastilla caldo pescado
- 2 Cebollas blancas
- 1 vaso de Agua
- 2 cucharadas de Tomate frito

Preparación:

Paso 1

Picar una cebolla y sofreír en una sartén. Cuando transparente, añadir la carne picada y la miga de pan; Sal pimentar y remover bien. Sofreír hasta que quede hecha la carne, unos 5 minutos. Rellenar los calamares de pota y cerrar con un palillo.

Paso 2

Picar finamente la segunda cebolla y sofreír en aceite hasta que transparente. Añadir el vaso de vino blanco, el agua, la tinta de calamar, dos cucharadas de tomate frito, la pastilla de caldo y el perejil. Cocer unos 5 minutos y añadir los calamares rellenos. Cocer tapado a fuego medio 30 minutos.