

Calamares rellenos con su tinta



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

Creador: Penny **Recetizador:** Tere



Descripción:

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.

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.