

## Calamares rellenos con su tinta



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Penny **Recetizador:** Olguita



**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.