Calamares rellenos

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 3 personas :

- 6 calamares pequeños enteros
- 200gr de Carne de cerdo
- 1 Ajo
- al gusto de Sal y Perejil
- 1 cebolla
- 1 huevo
- 30gr de Piñones
- 4 cucharadas de Aceite
- 2 vasos de Agua
- 1 vaso de Vino blanco

Preparación:

Paso 1

Se limpian los calamares por dentro y por fuera y se reservan las patas y todo lo que tenga el calamar dentro que sea comestible.

Paso 2

Se ponen 200gr de carne de cerdo, ajo, perijil, cebolla, un huevo, pimienta, sal y piñones, todo cortado pequeño junto con las patas del calamar. Se rellenan los calamares y se cierran con un palillo, para que no se salga.

Paso 3

Se fríen con todo lo que ha quedado del relleno poco a poco. Cuando esté frito, se hecha el agua y el vino blanco y se deja hervir un poco.