

# Calamares rellenos de arroz



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

**Creador:** hoycocinoyo.net **Recetizador:** Suara Baal



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

en vez de rellenarlos con la mano, lo podemos hacer con una manga pastelera

## Descripción:

Calamares rellenos de arroz al estilo andaluzí.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de calamares frescos
- 100 gr de espinacas frescas
- 125 gr de arroz redondo
- 4 dientes de ajo
- una cucharadita de comino molido
- sal, pimienta, aceite
- 1 manojo de perejil picado

## Preparación:

### Paso 1

Aquí teneis el video explicativo de la receta!