# Calamares rellenos de arroz

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

**Creador:** hoycocinoyo.net **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**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 andalusí.

## 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

Aqui teneis el video explicativo de la receta!