Calamares rellenos de arroz

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

Creador: hoycocinoyo.net **Recetizador:** Moskar Mendez



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!