Calamares rellenos

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Assum



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:

Hay un truco muy,importante en este plato.Si al lavar los calamares los vuelves del reves, no hace falta que cierres la boca con un palillo

Descripción:

Es una receta fácil, puedes añadir al relleno lo que mas te guste, gambas, palitos de cangrejo,merluza.... solo te he puesto una idea de como los cocino yo

Ingredientes para 10 personas :

- Calamares no muy grandes
- Cebolla
- Tomate Frito
- Carne picada
- Huevos Cocidos

Preparación:

Paso 1

-Lo primero ponemos a sofreir la cebolla, picada muy picadita. -Mientras vamos limpiando los calamares, patitas y aletas tambien. -Ponemos la carne picada que sea de lo que querais, cerdo, ternera.....pero de primera calidad, a sofreir con la cebolla, añadir las patitas y las alitas, todo bien cortado porque es lo que metereis dentro del calamar, cuando esta todo bien sofrito, añadir el tomate y continuar sofriendo, por último añadir un par de huevos cocidos y ya tenemos el relleno listo, dejar enfriar un poco. -Ir rellenando los calamares sin llenarlos mucho ya que al cocer merman y si estan muy llenos revientan.. -Con lo que te sobra de relleno añadele un poco de agua, caldo, vino blanco, lo que quieras y utilizalo para la salsa mete dentro los calamares y cuecelo un rato, simplemente hasta que han cambiado de color.