

# CALAMARES CON SALSA DE AVELLANAS



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

**Creador:** rosa marcos rom **Recetizador:** Ahh



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

se le puede añadir un poco d vino blanco

## Descripción:

Es una receta que la hice en casa y es una delicia de buena que me quedo, en mi familia tenia que verles las caras buenísimas y espero que les guste

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de calamares
- 250 almejas
- 120 grm de avellanas
- 150 grm de sucedáneo de langosta
- 250 grms de Tomate de lata
- 1 huevo duro
- sal aceite

## Preparación:

## **Paso 1**

Lo primero tenemos que limpiar los calamares y retirarlas patas y las aletas y también tenemos que poner con agua con sal las almejas para limpiarlas y que no tengan arenilla Una vez limpio todo empezamos hacerlos poniendo una cacerola con aceite las patas y las aletas las gambas y el sucedáneo de langosta que hemos troceado sofreímos y añadimos tomate y lo hacemos unos minutos y reservamos también añadimos el huevo duro Cuando este frío empezamos ha rellenar los calamares y lo hacemos poniéndolos en una cacerola y lo cocinamos añadiendo tomate y las avellanas que hemos triturado l hacemos unos 15 minutos y servimos