

Creador: Ana María Viru

✖ Descripción:

Calamares rellenos

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- 8 Calamares no muy grandes
- 250 gr. de Gambas
- 2 Cebolla
- Aceite
- Sal
- 3 Huevos
- 1 cucharada de Tomate
- 1/2 vasito de Vino blanco
- 1/2 vasito de Caldo de pescado

Preparación:

Paso 1

Limpiar los calamares separando las patas y las aletas y reservarlas. Pelar las gambas y reservarlas.

Paso 2

Cocer los 3 huevos. Cortar la cebolla menudita y pocharla junto con las patas y las aletas, cortadas menuditas. Cuando casi estén hechas añadir las gambas cortadas menudas y el tomate, sofreír un poco. Retirar del fuego, añadirle los huevos duros picados y dejar enfriar.

Paso 3

Una vez se haya enfriado, rellenar los calamares con ayuda de una cucharita. No llenarlos demasiado o se nos romperán al cocerlos. Cerrar los calamares con un palillo.

Paso 4

En una tartera, poner un poco de aceite. Cortamos la otra cebolla en juliana y la añadimos junto con los calamares. Los doramos un poquito y luego añadimos el vino. Cuando evapore echamos el caldo y dejamos que se cuezan los calamares hasta que al pincharlos con un palillo veamos que están tiernos.

Paso 5

Podemos triturar la salsa o servirlos con la cebolla pochada, como más nos guste.