CALAMARES RELLENOS

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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Calamares no muy grandes
- 2 cebollas
- 400 gramos de tomate triturado
- 2 huevos duros
- Piñones
- 300 gr de carne picada, mitad cerdo y mitad ternera.
- 1 chorrito de vino blanco
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 picada
- harina

Preparación:

Paso 1

Lo primero que haremos sera limpiar los calamares, separaremos las aletas y las patas de las bolsas y los reservaremos. En una sarten pondremos un poco de aceite y pondremos a sofreir la carne picada cuando coja color añadiremos las patas y las aletas de los calamares bien picaditos, lo sofreimos y añadimos una cebolla pequeña picada con un diente de ajo y una ramita de perejil, cuando tome color añadimos dos cucharadas de tomate rallado, salpebramos todo y lo dejamos sofreir. Cuando le falten un par de minutos para estar hecho añadimos los dos huevos duros picados y un puñado de piñones, de damos unas vueltas y lo dejamos enfriar. Con este sofrito rellenamos las bolsas de los calamares, las cerramos con un palillo para que no se salga el relleno y las pasamos por harina, las freimos en una sarten con aceite y las reservamos. En una cazuela de barro sofreimos una cebolla picada con un diente de ajo y un poco de perejil, añadimos un par de cucharaditas

de harina damos unas vueltas y añadimos el tomate rallado, lo sofreimos y añadimos un chorrito de vino blanco y un chorrito de agua, añadimos los calamares rellenos y los dejamos hervir lentamente hasta que esten tiernos. Cuando falten 5 minutos para acabar añadimos una picada (machacamos en el mortero unas almendras, unas avellanas, unos piñones y un trocito de pan tostado) y lo dejamos hervir 5 minutos y ya estara a punto para servir.