

Será por recetas



Calamares rellenos

Carnes, Pescados, Tapas y Pinchos

 4 Personas

 75 Minutos

 Media

 Enviada el 29/10/2012

Ingredientes

- 6 calamares
- 200g de carne picada de ternera
- 1 cebolla grande
- 3 dientes de ajo
- 1 vaso de vino blanco
- Harina
- Pan rallado
- Perejil
- Aceite
- Sal

Elaboración

Coger los calamares y limpiarlos hasta quitarles toda su tinta, cortar las patas del cuerpo del calamar y trocearlas. Poner la sartén en el fogón y añadir 3 cucharadas de aceite. Una vez que está caliente, sofreír la mitad de la cebolla bien troceada y a continuación añadir las patas partidas del calamar y darles unas vueltas.

Después añadir la carne picada de ternera y darles unas vueltas más. Dejar cocer durante 10 minutos.

Una vez pasado este tiempo, separar la sartén del fogón y rellenar los calamares crudos, con la mezcla preparada.

Para que no se salga el relleno, utilizar un palillo para cerrar el interior del calamar.

Una vez esté listo el calamar relleno rebozarlo en harina.

En una cazuela amplia, poner 4 cucharadas de aceite. En el momento que el aceite esté a temperatura caliente, echar los calamares rellenos preparados y rebozados. Poner a fuego fuerte y dar un par de vueltas para que se doren por ambos lados.

Añadir el resto de la cebolla troceada, los ajos bien picados y el pan rallado. Volcar por encima de los calamares un poco de vino blanco y un vaso de agua, para que los calamares estén cubiertos. Dejar que hiervan durante 20 minutos, y antes de finalizar echar la sal y el perejil bien troceado.

Servir y disfrutar.



Autor receta de Calamares rellenos

Aitor Piles

 14 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 08/08/2012