



Recetas de Cocina

Calamares Rellenos

Ingredientes: 4 personas.

800 gr. de calamares.
30 gr. de mantequilla.
3 alcachofas.
4 cucharadas de aceitunas.
25 gr. de champiñones.
2 dientes de ajo.
1 zanahoria.
2 cebollas.
2 ramitas de apio.
1 huevo.
50 gr. de pan rallado.
4 anchoas.
450 gr. de tomate pelado.
Aceite, perejil, caldo, sal y pimienta.

Preparación:

Limpia las alcachofas y córtalas en trozos que dejarás cocer durante 15 minutos en una cacerola con 30 gr. de mantequilla a fuego lento.

Limpia los calamares, separando los tentáculos. Lávalos al chorro de agua, pica fino los tentáculos, junto con las anchoas y las alcachofas, añádele a este picadillo el perejil, el huevo batido, el pan rallado, la sal y la pimienta. Mezcla bien todo y mételo en los cuerpos de los calamares, cerrando la abertura con un palillo.

Pela y pica las cebollas, el ajo, la zanahoria y el apio y rehógalos con aceite en una cazuela de barro. Cuando se ablanden coloca los calamares y déjalos que se doren durante algunos minutos.

Cuando estén dorados añade el tomate (previamente aplastado con un tenedor), los champiñones troceados, dejando cocer a fuego medio durante 1 hora, añadiendo si fuera necesario caldo. Mantén la cazuela de barro tapada durante la cocción.

Autor: