

CALAMARES RELLENOS



Ingredientes

- 900 Gr calamares frescos, lavados y cortados en anillos
- 8 Dientes de ajo, pelado y en rodajas finas
- 150 Gr cebolla, picada
- 100 Gr de zanahorias, finamente picado
- 100 Gr de guisantes frescos o congelados
- 3 hojas de laurel
- 120 Ml Cognac
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

Lleve una cacerola de agua a ebullición y añadir el calamar, cocer durante 2 minutos, después escurrir inmediatamente.

Añadir el calamar a una sartén junto con todos los ingredientes restantes. Mueva la mezcla para combinar y cocinar a fuego medio durante unos 5 minutos. Retire el laurel y sirva sobre una cama de fideos de arroz o pasta.