

CALAMARES RELLENOS



Ingredientes

Calamares
Huevo
Pan rallado y entero
Perejil
Ajos
Canela
Nuez moscada
Tomates maduros
Azafrán
Almendras peladas
Aceite, agua y sal

Preparación

Limpiamos los calamares y los vaciamos. Cortamos las patas y las aletas a trozos pequeños, añadimos pan rallado, huevo, canela, nuez moscada, ajos picados, perejil y removemos con una cuchara. Rellenamos los calamares con la masa resultante y los juntamos con palillos. En un caldero sofreímos un trozo de pan, almendras y tomates pelados. Preparamos la picada en el mortero y añadimos ajos, perejil y azafrán. Colocamos los calamares en el caldero y lo cocinamos a fuego lento. Ponemos un vasito de vino blanco.

Por último se fríen unas rebanadas de pan, y acompañamos de arroz blanco.