# Receta de Calamares En Salsa Rellenos De Arroz

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de calamares, podéis prepararla para vuestra familia y seguro que se chuparan los dedos.

## Ingredientes

- Calamares (cuatro o más según comensales)
- Arroz (dos o tres tacitas)
- Huevos duros (uno o dos)
- Cebolla (una mediana)
- Perejil
- Pan rallado (una cucharadita)
- Queso rallado (dos o tres cucharaditas)
- Harina
- Tomate triturado (medio bote)
- Vino blanco (un vaso)
- Condimento y sal

## Modo de Preparación

1. Limpiar y lavar bien los calamares, trocear las patitas y aletas
2. Poner a cocer el arroz con un poco de sal y agua suficiente, dejarlo al dente, cocer los huevos
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír media cebolla picadita con las patas y recortes de los calamares
4. Escurrir el arroz y juntarlo con el sofrito y los huevos cocidos y picados, añadir un poco de perejil, el pan rallado y el queso, mezclar bien todo y rellenar con esta mezcla los calamares, poner unos palillos para cerrarlos, colocarlos en una cacerola y reservar
5. En una sartén con aceite , refreír cebolla picadita, un poco de harina, echar el tomate triturado y un poco de condimento, remover y echar el vaso de vino blanco, agua y ajustar la sal
6. Volcar la salsa sobre los calamares y dejar a fuego medio unos cuarenta minutos aproximadamente hasta que estén tiernos
7. Servir calientes y....buen provecho!!!