

Calamares rellenos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Vino Blanco: 30 cc

Calamares pequeños: 8 Unidades

Ajo picado: 1 Diente

Aceite De Oliva: 1 cda.

Relleno

Perejil picado: 20 g

Piñones picados: 30 g

Ralladura de limón: 1 Unidad

Tomate concasse: 1/2 Tazas

Caldo de verduras caliente: 1 Taza

Cous Cous: 1/4 Taza

Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Varios

Pimienta: A gusto

Perejil picado:

Preparación de la Receta

- Limpie los calamares.

Relleno

- En un bowl mezcle, *ajo* picado, ralladura de *limón*, *perejil* picado, piñones picados, *tomate concassé*, cous cous y caldo de verduras caliente.
- Revuelva bien para que se cocine el cous cous
- Reserve

Armado

- Coloque el relleno, hasta $\frac{3}{4}$ de los calamares y sujete con un *palillo* de madera.
- En una sartén bien caliente con aceite de oliva, dore los calamares, agregue *ajo* picado, desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y retire del fuego.

Presentación

- Sirva los calamares rellenos con pimienta recién molida y *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/calamares-rellenos-4>