

Calamares Rellenos con Mariscos

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Vino blanco seco: 1 Vaso

Calamares limpios cocidos: 8 Unidades

Camarón de río picado: 1/2 Kilo

Hierbabuena: 1/2 cda

Jitomates cocidos y pelados: 4 Unidades

Mantequilla: 3 cdas

Pulpo picado: 1/4 Kilo

Tomillo: 1/2 cda

Aceite De Oliva: 2 cdas

Caldo de pescado: 1/2 Litro

Cebolla picada: 1 unidad

Jaiba picada: 1/4 Kilo

Laurel: 2 hojas

Perejil: 1/2 cda

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- En el caldo de pescado, cocer el *camarón*, el pulpo y la *jaiba*
- Colar y reservar los mariscos.
- Sofreír con la *mantequilla* y el aceite, la *cebolla*, los jitomates, el *laurel*, el *tomillo*, la *hierbabuena* y el *perejil*, además del vino blanco
- Agregar los mariscos cocidos
- Dejar enfriar.
- Rellenar los calamares con ayuda de un embudo o una cuchara pequeña
- Cerrar los calamares con palillos.
- Sofreír los calamares rellenos en el aceite de oliva con dos cucharadas de *mantequilla*.
- Servir con *arroz* blanco o pasta.

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