

Lista de ingredientes para la receta Calamares rellenos

Guarnición

- Manteca 50 g
- Endibias 4 Unidades
- Vinagre de vino tinto 200 cc
- Azúcar Negra 80 grs.

Relleno

- Pimienta negra recién molida A gusto
- Sal A gusto
- Cebollas 2 Unidades
- Calamares 2 Unidades
- Langostinos limpios 6 Unidades
- Huevos 2 Unidades
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Ajo 2 Dientes
- Bondiola de cerdo picada 400 g
- Jengibre 40 g
- Miga de pan francés fresco 100 g

Salsa de tomates

- Sal A gusto
- Cebollas 2 Unidades
- Perejil picado 1 Taza
- Tomates 1 1/2 k
- Ajo 3 Dientes
- Aceitunas negras descaroizadas 50 g
- Cabezas de langostinos 6 Unidades
- Vino blanco seco 250 cc