



CALAMARES RELLENOS



INGREDIENTES: (Para 4 personas)

- 8 calamares medianos
- 1 cebolla
- 300 gr. de carne picada
- 1 huevo
- ¼ de copa de coñac
- Perejil
- Sal i pimienta
- Harina
- Aceite de oliva
- 250 gr. de tomate natural triturado
- Pimentón dulce
- 2 dl. de vino blanco
- Pasas i piñones
- 1 manojo de hierbas aromáticas
- 6 patatas



ELABORACIÓN:

1. Limpiar los calamares y picar las patas y las alas, mezclarlas con la carne picada, sazonar y mezclar con el huevo y el coñac.
2. Con la mezcla rellenar los calamares y cerrarlos con un palillo. Enharinarlos y dorarlos ligeramente.
3. Dentro de la misma cazuela, sofreír la cebolla, una vez dorada agregar el tomate y el pimentón dulce. Dejar reducir y agregar el vino. Disponer los calamares y tapar de agua. Agregar también el manojo de fines hierbas, las pasas y los piñones.
4. Dejar cocer unos 30-40 minutos a fuego bajo. Rectificar de sal y 10 minutos antes de servir cocer dentro de la salsa les patatas.
5. Espolvorear de perejil picado, rectificar de sal i servir.