

Calamares rellenos al horno

Descripción

La verdad es que tenía de encontrar una receta fácil y rica para hacer los calamares al horno. Y como en internet hay de todo! La encontré!

Seguro que hay muchas otras formas de hacer los calamares al horno, por eso os vuelvo a pedir que me mandéis vuestras recetas para hacerlas.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 1 calamar grande, de kilo o kilo y pico. También se puede hacer con calamares medianos.
- * 2 huevos.
- * 2 dientes de ajo grandes.
- * 1 cebolla mediana.
- * 1/2 tarro de pimientos rojos. de 300 gr el tarro.
- * 1 puñado de piñones.
- * 1 cucharadita de postre de pimentón dulce.
- * 2 cucharadas soperas de pan rallado.
- * 1 pimiento verde grande.
- * 1/2 vaso de los de Duralex o similar, de caldo de verduras o pescado.
- * Un chorro de vino blanco y otro de caldo de verduras o pescado.
- * Sal, pimienta, perejil picado, aceite de oliva.

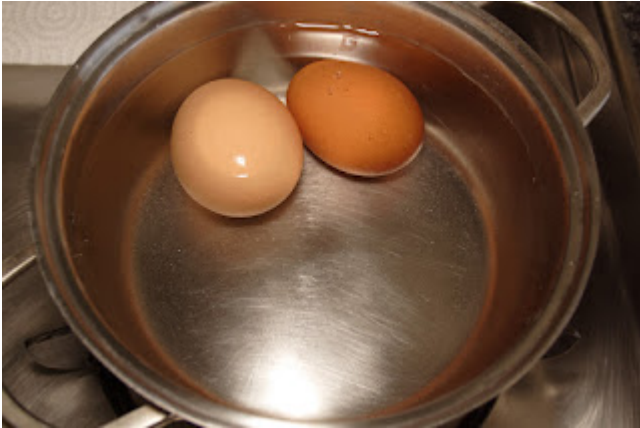
Preparación:

Cocemos los huevos enteros y con cáscara en una olla con agua, durante 10 minutos. Escurrimos y reservamos.

Limpiamos bien el calamar. Reservamos

Picamos de forma menuda las aletas y los tentáculos, salpimentamos y reservamos.

Lavamos y picamos los demás ingredientes (por separado) de igual forma, es decir muy menuda y reservamos.



En una olla baja y ancha ponemos aceite de oliva tostamos los piÑones, aÑadimos la cebolla y los ajos, cuando la cebolla se ponga transparente echamos el pimienta verde troceadito.



Dejamos rehogar hasta que veamos que esta blando. Añadimos los pimientos rojos picaditos, removemos para que se integren bien y por último introducimos las aletas y los tentáculos. Como estos sueltan agua, subimos a fuego fuerte, seguimos removiendo durante un par de minutos y vertemos el caldo.





Dejamos a fuego lento unos 15 minutos cociendo, rectificamos de sal y añadimos la cucharadita de pimentón dulce y seguimos removiendo.

Nos tiene que quedar casi sin caldo.



Pelamos y troceamos los huevos y los añadimos al guiso, mezclamos bien, espolvoreamos con el pan rallado y el perejil picado.



Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Mezclamos y pasamos a rellenar el calamar, **y digo rellenar, no embutir, porque si nos pasamos de relleno, con el calor el calamar explota.**



Cuando est  relleno, lo cerramos con un palillo.
Pintamos de aceite y le ponemos un poco de sal.
Lo



colocamos en una fuente de horno y lo horneamos a
180 C, calor arriba y abajo, durante 45 minutos, a
mitad de cocción sacamos damos la vuelta y vertemos
el chorro de vino blanco y el de caldo y lo volvemos a meter en el horno hasta que cumpla el tiempo.

  Qu  os parece la pinta que tiene?



Consejo: Cuando lo saquemos del horno, dejaremos reposar un par de minutos antes de servir.

Categoría

1. Pescados y mariscos

Fecha de creaci3n
noviembre 16, 2015
Autor
admin

default watermark