

CALAMARES RELLENOS

INGREDIENTES:

4 Calamares medianos

150 g. de carne de cerdo picada

2 cebollas

2 dientes de ajo

1 limón

1 huevo

1 ramita de perejil

3 rebanadas de pan

1/2 taza de leche

1 vasito de vino blanco seco

5 cucharadas de aceite de oliva

sal y pimienta.

ELABORACIÓN:

-Vaciar limpiar y lavar los calamares, reservándolos con sus tentáculos y aletas.

-Quitar la corteza del pan y poner la miga a remojar en la leche.

-Pelar y picar las cebollas, los ajos y el perejil. Cortar el limón en rodajas finas.

-Poner en un cazo el pan escurrido con la carne picada, el huevo, los ajos y el perejil, salpimentar y mezclar bien.

-Rellenar con la mezcla los calamares y cerrarlos con un palillo de dientes.

-Calentar el aceite en una fuente 2 minutos y rehogar en ella la cebolla unos 5 minutos, añadir entonces los calamares ya rellenos y dejar cocer al microondas unos 11 minutos mas.