

# Calamares rellenos de marisco

por candela



## Información

**Dificultad:** Fácil

**Comensales:** 4

**Precio:** Baja

**Tipo de plato:** Principal

**Ingrediente principal:** Marisco y moluscos

**Temporada:** Todo el año

**Técnica:** Horno

**País:** España

## Ingredientes

---

12 calamares limpios  
200 g de gambas  
4 colas de cigalas  
4 colas de langostinos  
4 dientes de ajo  
1 cebolla  
1 pimiento rojo  
2 tomates maduros  
15 g de harina  
0,25 L de aceite de oliva  
1 papel de azafrán  
Sal  
Pimienta  
1 vaso de vino blanco  
0,25 L de caldo de pescado  
25 g de pan rallado  
Perejil picado

## Preparación

---

- Limpiar los calamares y reservar los tentáculos.
- En un cazo poner la mitad del aceite y sofreír los ajos. Luego agregar todos los ingredientes picados y pelados (gambas, cigalas, los langostinos, la cebolla, el pimiento rojo y los tomates maduros). Cuando esté listo, rehogar la harina unos 2 ó 3 minutos.
- Después, incorporar el vino, remover y rellenar los calamares con esta mezcla. Cerrar con el tentáculo y un palillo.
- En una cazuela poner un chorro de aceite, calentarlo y poner los calamares. Dejar que se doren por ambos lados. Espolvorear por encima el pan rallado y el caldo de pescado.
- Meter la cazuela al horno durante 1 hora a temperatura moderada.
- Cada 15 minutos regar con el mismo caldo, al que se le añade el azafrán para que coja color.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/194193/calamares-rellenos-de-marisco/>