



<https://www.mepillasquisando.com>



## CALAMARES RELLENOS DE SI MISMOS



### INGREDIENTES:

- 4 Calamares medianos.
- 4 Huevos.
- 2 Cebollas.
- 2 Tomate.
- 4 Cucharadas de Pan rallado.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- Sal, Pimienta y Perejil.
- 6 Cucharadas de Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Cocemos dos huevos y reservamos. Picamos la cebolla finamente y reservamos. Limpiamos los calamares, incluso dándoles la vuelta. Picamos los tentáculos y las aletas en trocitos pequeños. Introducimos en un bol grande la cebolla, el perejil muy picadito, la pimienta y la sal. Pelamos los huevos y los troceamos, echamos al bol, añadimos el pan rallado y batimos los otros dos huevos y mezclamos muy bien todo. A continuación, rellenamos los calamares con la mezcla, procurando no apretar la mezcla pues encogerán al cocerlos. Cerramos con un palillo. En una sartén con un poco de aceite doramos los calamares por ambos lados y reservamos. En la misma sartén pochamos la cebolla a fuego lento. Añadimos el tomate rallado. Cuando la salsa espese un poco, introducimos los calamares en la salsa. Cocinamos durante unos 25 minutos o hasta que notemos que los calamares están tiernos. Acompañamos con unas patatas fritas.

<https://www.mepillasquisando.com>