

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:30  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/calamares-rellenos-de-gambas-y-berenjenas.html>

---

## Calamares rellenos de gambas y berenjenas

### INGREDIENTES

Un kilo de calamares frescos tamaño mediano.  
1 cebolla.  
100 g de pimiento verdes.  
200 g de gambas peladas.  
1 berenjena pequeña.  
2 dientes de ajo.  
6 cucharadas de aceite de oliva.  
2 ramitas de perejil.  
Sal.

### PREPARACIÓN

Limpiamos los calamares. Dejamos los cuerpos y tentáculos limpios pero sin romper la forma de bolsa que traen.

En una cazuela baja con aceite de oliva pochamos la cebolla y los pimientos cortados en juliana (en tiras finas), la berenjena pelada y troceada a cuadraditos y los dientes de ajo fileteados.

Cuando la verdura está blanda, agregamos las gambas damos unas vueltas al preparado.

Ponemos a punto de sal y dejamos reposar fuera del fuego. Con esta mezcla rellenamos los calamares y cerramos por la parte más ancha con unos palillos.

Cocinamos a la plancha muy caliente (mejor si es a la brasa) vuelta y vuelta, espolvoreándolos con un poco de sal y perejil según salen del calor.

Podemos tomar tal cual o acompañados con una cebolla caramelizada.

También podemos cocinarlos dentro de una salsa negra o con una salsa de tomate.