

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:31
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/calamares-rellenos-de-huevas.html>

Calamares rellenos de huevas

INGREDIENTES

12 Calamares pequeños
500 g de huevas de merluza
Merluza la cabeza
Sal gorda
Pimentón dulce
Aceite
Laurel

PREPARACIÓN

Se limpian los calamares, quitándoles las piel y los tentáculos, dejando solo el tubo.

Se rellenan de huevas y se cierran con un palillo.

Se pone en una olla el agua, la cabeza de pescado, el laurel y la sal. Cuando empiece a hervir se echan los calamares, dejando cocer hasta que estén tiernos. Una vez hervidos dejar enfriar. Se le quitan los palillos y se cortan en rodajas.

Se sirven en un plato llano echándoles por lo alto pimentón, sal gorda y aceite de oliva.