

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

---

## Calamares rellenos

### INGREDIENTES

1,5 kg. de calamares  
1 cebolla  
50 gr. de almendras  
1 huevo duro  
Jamón serrano  
Vino blanco  
Aceite  
Sal

### PREPARACIÓN

Se limpian bien los calamares y se les retira la tinta y las patas, dejando sólo las bolsas.

Se pican las patas muy menudo, se fríen y se reservan. Lo mismo se hace con la cebolla.

Se prepara una masa con la mitad de la cebolla frita, las almendras crudas, peladas y machacadas, jamón serrano picado, las patas fritas y un huevo duro partido. Se revuelve todo muy bien y se rellenan los calamares con esta mezcla, pinchándolos con un palillo de dientes de madera, para que el relleno quede sujeto.

Se doran lentamente en aceite los calamares, añadiéndoles el resto de la cebolla frita, el vino blanco y el laurel.

Se cuece a fuego lento hasta que los calamares estén tiernos.