

CALAMAR RELLENO DE LAS RÍAS

Por **francescmarot**

Creado **10/07/2010 - 13:56**

Enviado por francescmarot el Jue, 10/07/2010 - 13:56.

descargada:

No

Tipo receta:

Marisco

Ingredientes para 4 personas:

- 1 Kg. de calamares
- 1 Kg. de mejillones
- 1 Kg. de berberechos
- 1 cebolla
- 1/2 tomate
- 1 picada
- Aceite y sal

Preparación:

Limpiar los calamares y reservar las patitas y las alas.

Cocer los mejillones y los berberechos al vapor.

Cortar las alas y las patitas, y picar los mejillones y los berberechos.

Rellenar los calamares con la mezcla.

En una cazuela, hacer un sofrito de cebolla bien picadita. Cuando haya cogido color, añadir el tomate y pasar a fuego bien lento.

Añadir los calamares y dejarlos cocer hasta que los calamares estén tiernos.

A media cocción, añadir la picada.