

Calamares Rellenos de rovellons

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
8 Calamar - limpios
300 gr Rovellons (Níscalos)
2 Huevos - duros
Salsa tomate
1 Cebollas
1 dientes Ajos
30 gr Piñones
1 vaso/s Vino blanco
1 cucharada/s Brandy

ELABORACIÓN

Limpiar los calamares reservando las aletas.

Saltear, los rovellones y las aletas y la patas del calamar bien pequeño, después añadir los piñones y los huevos rallados y con esta masa rellenar los calamares y cerrar con un palillo, enharinarlos y freírlos un poco en aceite a fuego no muy fuerte para que no se rompan y reservar.

En el mismo aceite freír las cebollas y el ajo todo bien picado y salpimentado.

Añadir la salsa de tomate, y después poner el coñac dejes un minuto que evapore el alcohol y rociar por encima con el vino blanco.

Si veis que la salsa esta muy clara poner un poco de harina o maicena para espesar.

Incorporar los calamares de dejar cocer cinco minutos antes hacer una picada con un ajo y las almendras e incorporarlo.