

Calamares rellenos con langostinos

Procedimiento

- Para el relleno de los tubos de calamar: en un bowl incorporar los langostinos picados (o el pescado elegido) junto con el arroz ya cocido, la mitad de las cebollas y el morrón rehogado en aceite y el queso blanco. Condimentar con sal y pimienta a gusto.
- Rellenar los calamares con una cuchara pequeña hasta cubrir $\frac{3}{4}$ parte del tubo.
- Con un palillo de dientes cerrarlos por la punta para que no se salga el relleno.
- Sellar los calamares en un sartén bien caliente con un fondo de aceite de oliva por ambas caras. Cuando estén listos apagar el fuego, retirar de la sartén y reservar.
- En la misma sartén sin lavar agregar las cebollas y el morrón bien picados unos minutos, agregar el ajo y el azafrán y por último la pulpa de tomates...
- Incorporar los calamares ya sellados, cubrir con el caldo, tapar la cacerola y cocinar 50 minutos. Decorar con perejil o cilantro.



Ingredientes

Para 4 (cuatro) porciones:

- **8** tubos de calamar
- **16** langostinos pelados y limpios (puede ser otro pescado también)
- **1** cebolla grande
- $\frac{1}{2}$ morrón colorado
- **2 dientes** de ajo
- **1 pizca** de azafrán (o un muy buen colorante para arroz)
- **2 tazas** de arroz cocido
- **3 cdas.** queso crema firme
- **1 taza** de pulpa de tomates
- **1 taza** de caldo de verduras (si tenes de pescado mucho mejor)
- Sal y pimienta a gusto