

# 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.