

## CALAMARES RELLENOS CON TOMATE SOBRE PURÉ DE NABIZAS



**Tiempo de preparación:** 35 min.

**Dificultad:** Difícil

### Ingredientes (4 personas)

- Tomate finamente troceado 400g 100 gr
- **Ingredientes**
  - Calamares medianos 6
  - Hierbas aromáticas
  - Huevo 1
  - Mortadela 100 g
  - Nabizas 1 manojo
  - Pan 6 rebanadas
  - Parmesano 150 g

**Para esta receta hemos usado:**



## Preparación

Limpiar cuidadosamente los calamares dejando las cabezas listas para rellenar.

Mientras tanto, poner el pan en remojo en la **Tomate troceado Pomi**; triturar después con los restantes tentáculos, la mortadela, el parmesano, el huevo, sal y pimienta.

Rellenar los calamares cerrándolos con un palillo de dientes y pasar por la sartén durante 10 minutos con un hilo de aceite de oliva junto con las hierbas aromáticas.

Por último, escaldar las nabizas en agua hirviendo y triturarlas con hielo mientras se va añadiendo el aceite. Salpimentar a gusto.