

<br /> <p></p> <div style="margin-top: 20px; width: 660px; background: #c9c9c9; height: 336px; padding: 15px;"></div> <br /> <br /> <p></p> <p></p> <p><strong>Ingredientes para 6 personas:</strong></p> <p>1 Kg. de Chipirones<br />100 Gr. de Jam< Serrano<br />1/4 Kg. de Anillas de Calamar<br />1 Huevo duro<br />1 Cebolla<br />Harina (la que nos pida)<br />Aceite de Oliva<br />Sal</p> <p>Para la Salsa:<br />1/2 Cebolla<br />2 o 3 Cucharadas de Tomate Frito<br />2 Sobres de Tinta de Calamar</p> <p><strong><br />Elaboraci< de los canelones de carne:</strong></p> <p>Limpiamos los chipirones y los damos la vuelta para rellenarlos (si lo hac<s as<no es necesario cerrar el extremo del chipir< con un palillo para que no se salga el relleno, se cierran solos).<br /><br />Cortamos las anillas de calamar (junto con las patas y las alas de los chipirones), el jam< y el huevo en trocitos peque<s, reservamos.<br /><br />Picamos bien la cebolla, echamos 4 cucharadas de aceite en una sart<, calentamos y fre<os la cebolla hasta que est<dorada, incorporamos las anillas de calamar y le damos unas vueltas, a<dimos el jam< y retiramos del fuego. Mezclamos con el huevo duro.<br /><br />Rellenamos los chipirones. Los enharinamos y fre<os en aceite de oliva para sellarlos. <br /><br />Colocamos en una fuente de horno. Para la salsa, picamos la cebolla y la fre<os en 3 o 4 cucharadas de aceite, hasta que se dore. A<dimos las cucharadas de tomate frito y los sobres de tinta. Dejamos cocer unos minutos y salamos, si es necesario. Vertemos la salsa por encima de los chipirones y horneamos a 180< durante 10 o 15 minutos.</p>