

Calamares rellenos

**Nombre de la receta**

Calamares rellenos

Tiempo

2 Horas

Dificultad

Media

Personas

2

Alérgenos**Descripción**

Calamares rellenos de gambas y merluza

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 4 calamares medianos
- 100 gramos de gambas
- 1 filete de merluza pequeño
- 1 huevo cocido
- 1 pimiento morrón mediano
- 2 cebollas
- 5 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 pizca de azafrán en hebra
- 1 vaso de vino

Pasos

1 En primer lugar lavamos muy bien nuestros calamares aunque los hayan limpiado en la pescadería. Debemos tener cuidado de que estén muy limpios por dentro. Les quitamos las aletas y los tentáculos y reservamos. Por otro lado pelamos las gambas y reservamos las cáscaras y las cabezas. En una sartén pequeña ponemos una cucharada de aceite de oliva y salteamos las cabezas de las gambas y las cáscaras aplastándolas para que suelten sabor. Cuando están tostadas añadimos medio vasito de vino y dejamos evaporar el alcohol. Añadimos 2 vasos de agua y dejamos cocer unos 15 minutos a fuego medio. Colamos y reservamos el fumé (caldo de pescado).



2 Ahora picamos finamente la merluza, las gambitas y las aletas y tentáculos de los calamares. Reservamos.



3 En una sartén, ponemos 2 cucharadas de aceite de oliva y pochamos una cebolla picada. Cuando esté pochada añadimos todo el pescado picado y sofreímos a fuego medio todo.



4 Cuando el pescado está hecho añadimos el huevo duro y el pimiento morrón muy picados. Mezclamos todo y ya tenemos preparado el relleno.



5 Cuando el relleno se temple, rellenaremos los calamares con una cucharita sin llenarlos del todo pues tendremos que cerrarlos con un palillo de dientes como se ve en la foto.



6 En la sartén donde vayamos a hacer nuestros calamares ponemos las otras 2 cucharadas de aceite y pochamos una cebolla grande bien picada. Al mismo tiempo que tostamos las hebras de azafrán y removemos todo.



7 Ponemos los calamares y los salteamos por ambos lados sobre la cebolla.



8 A continuación añadimos otro medio vasito de vino y esperamos a que evapore el alcohol. Añadimos el fumé de pescado.



9 Ahora tapamos y dejamos cocer durante unos 20 minutos y dando la vuelta a los calamares un par de veces.



10 Cuando la salsa ha reducido sacamos los calamares y pasamos la batidora a la salsa. Si la salsa ha quedado muy clara, la espesaremos con una cucharadita de maicena disuelta en agua o caldo fumé hasta que quede a nuestro gusto. Ya tenemos preparados nuestros ricos calamares.



Observaciones o consejos

La receta no tiene dificultad sólo que tenemos que disponer de tiempo para la elaboración.

Autor

