Calamares marsellesa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta de Cayena: 1/2 cdita.
Cebolla: 1 Unidad
Leche: Cantidad necesaria
Tomate: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Perejil picado: 1 cda.
Miga de pan fresco: 50 g
Calamares: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Blanco: 1/2 Taza

Jugo de cocción

Manteca: Cantidad necesaria
Bouquet garnie: 1 Unidad
Ajo picado: 1/2 cdita.
Vino Blanco: 1/2 Taza
Aceite De Oliva: 1 cda.
Cebolla: 1 Unidad
Tomates: 2 Unidades
Perejil picado: 1 cda.
Caldo De Ave: 300 cc

Varios

Piel de tomate frita:

Preparación de la Receta

- Limpie el *calamar*.
- Separe el tubo de los tentáculos y las aletas.
- Procese los tentáculos.
- Pele la *cebolla* y el *ajo*, y corte *brunoise*.
- Pele el *tomate*, retire las semillas y corte *concasse*.
- Hidrate la miga de pan, en leche.

Jugo de cocción

- Pele la *cebolla* y pique.
- Pele el *tomate*, retire las semillas y corte *concasse*.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, sude la *cebolla* y agregue el *ajo* junto con el *tomate*.
- Desglase con el vino, deje evaporar el alcohol y agregue el bouquet garni, junto con el caldo de ave y el *perejil*.
- Termine la cocción

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, sude la *cebolla* junto con el *ajo*.
- Agregue los tentáculos y el *tomate*.
- Desglase con vino, deje evaporar el alcohol, agregue la pimienta de *cayena*, junto con el *perejil* y condimente con sal y pimienta.
- Cocine por unos minutos, coloque en un bowl y agregue la miga de pan.
- Deje enfriar y coloque en una manga.
- Rellene el tubo de *calamar* hasta la ¾ parte y cierre con un *palillo*
- En una sartén con *jugo* de cocción, cocine los tubos de *calamar*, 30 minutos, tapados con papel *manteca*.
- Retire los tubos, pase por miga de pan tostado y corte en rodajas.
- Cuele el *jugo* de cocción, coloque en una sartén y agregue *manteca* fría para emulsionar y formar una salsa.

Presentación

- En un plato sirva la salsa de base, y coloque los tubos de *calamar* por encima
- Decore con pimienta de *cayena* y piel de *tomate* frita

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/calamares-marsellesa