

# Calamares marselesa

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  $\frac{3}{4}$  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>