elGourmet

Calamares Rellenos

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Calmar grande: 1 unidad
Dientes de ajo: 2 Unidades
LECHE ENTERA: 2 Litros
Pan Rallado: c/n
Ramas de perejil fresco: 6 Unidades
Sobrasada menorquina o embutido similar: 60 Gramos
Huevos duros: 2 Unidades
Calmares pequeño: 4 Unidades
Flores para decorar: c/n
Nuez Moscada: c/n
Papas rojas medianas: 6 Unidades
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Limpiar muy bien el *calamar* sin romperlo, quitar las telillas, las patas y las alas.
- Limpiar los calamares pequeños y picar junto con alas y las patas del *calamar* grande, los huevos duros, la sobrasada o embutido similar, el *ajo*, el *perejil*, la sal, la nuez moscada y un poco de aceite de oliva
- No tiene que ser una mezcla fina
- Deben verse trocitos pequeños.
- Incorporar pan rallado a esa masa hasta que coja consistencia espesa.
- Rellenar los calamares y cerrar bien cosiéndolos con palillos.
- *Dorar* en aceite y cubrir hasta la mitad con leche entera en la misma sartén alta o rondón.
- Mover para que no se peguen, y pinchándolos para que suelten su grasa y su sabor
- Al pincharlos saldrá un chorro de su interior, por lo que hay que tener cuidado para no quemarnos.
- Cocinar a fuego suave unas 2 horas, hasta que la leche haya espesado y coagulado y la grasa se haya quedado arriba.
- Sacar y reservar en frío para que el relleno coja consistencia
- Cocer las papas peladas y en rodajas en esa leche y rectificar de sal

Armado

- Emplatar poniendo las papas y encima el *calamar* en rodajas.

- Tapar con la salsa.
- Terminar poniendo unas hojas de *perejil* y flores de *ajo*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/calamares-rellenos-a-la-menorquina