Calamares rellenos de arroz

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Calamares: 4 Unidades

Pan con ajo

Manteca: 80 g
Salsa portuguesa: 4 cdas.
Romero: 1 cda.
Ajo: 3 Dientes
Rodajas de pan: 8 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Relleno

Cebolla: 1 Unidad
Filete de Merluza: 400 g
Tentáculos de calamar: 100 g
Aceite De Oliva: 40 cc
Arroz basmati: 300 g
Sal y Pimienta: A gusto

Salsa portuguesa

Caldo de verduras: 300 cc
Pimiento rojo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates Perita: 6 Unidades
Vino Blanco: 100 cc
Aceite De Oliva: 60 cc
Perejil: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Limpie los calamares, por dentro, retire la vela, los tentáculos y la piel, ayudándose con agua fría

- Reserve los tentáculos.

Relleno

- En una olla con agua hirviendo salada cocine el **arroz**.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte el filete de merluza en cubos pequeños.
- Retire el centro de los tentáculos y corte pequeño.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca* rehogue la *cebolla*.
- Agregue el pescado, los tentáculos y el *arroz* colado.
- Mezcle y condimente con sal y pimienta

Armado

- Coloque dentro de los tubos de *calamar* el relleno y cierre con un *palillo*.

Salsa portuguesa

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte el *pimiento* rojo al medio, retire la parte blanca y las semillas corte en cubos pequeños.
- Haga un corte en cruz en la base de los tomates y coloque en una olla con agua hirviendo salada por 30 segundos, retire y pase por agua helada.
- Pele los tomates, retire las semillas y corte en cubos.
- Pique el *perejil*.
- Pele el *ajo*.
- En una olla con aceite de oliva rehogue las cebollas con el *pimiento* rojo.
- Agregue los tomates.
- Desglace con la mitad del vino blanco y deje evaporar el alcohol.
- Añada el caldo, sal y pimienta.
- Agregue los calamares rellenos, el *perejil*, el *ajo* entero, el resto del vino blanco y cocine de ambos lados durante 15 minutos hasta que se inflen

Pan con ajo

- Pele y pique los ajos.
- Retire la corteza del pan.
- Deshoje el *romero*.
- En una placa para horno coloque el pan, encima agregue el *ajo* picado, un poco de salsa portuguesa y aceite de oliva, *manteca* y *romero*.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno hasta tostar.

Presentación

- En una fuente sirva los calamares rellenos con la salsa, retire el *ajo* y acompañe con el pan con *ajo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/calamares-rellenos-de-arroz