

# Calamares rellenos de rabo tortita de arroz tostado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Guarnición

**Perejil picado:** 1 cda.

**Cebolla confitada:** 5 cdas.

**Arroz blanco cocido:** 2 Tazas

### Relleno

**Cebollas:** 2 Unidades

**Vino Tinto:** 1 L

**Apio:** 2 Tallos

**Caldo de verduras:** 1 L

**Ajo:** 3 Dientes

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Tubos de calamar:** 2 Unidades

**Laurel:** 2 Hojas

**Tomillo:** 3 Ramas

**Canela en rama:** 1 Unidad

**Rabo de vaca:** 2 Unidad

**Romero:** 3 Ramas

### Salsa

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Tomates secos:** 100 grs.

**Pimentón dulce:** 1 cdita.

**Ajo:** 1 Diente

**Cebolla Colorada:** 1 Unidad

**Pimiento rojo:** 1 Unidad

**Caldo de verduras:** 1/2 L

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Vino Blanco:** 1 Taza

### Salteado de verduras

**Cebolla:** 1 Unidad

**Apio:** 3 Tallos

**Ajo:** 2 Dientes

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

Zanahoria: 1 Unidad

## Varios

Hojas de Perejil: 2 Tazas

## Preparación de la Receta

### Salsa

- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva saltee el diente de *ajo* fileteado junto con la *cebolla* y el *pimiento* previamente cortados en cubos, una vez transparente la *cebolla* sazone con *pimentón*, mezcle y luego de unos minutos de cocción incorpore los tomates secos, desglace con vino blanco y una vez evaporado el alcohol agregue el caldo de verduras, sazone con sal y pimienta, cocine durante 30 minutos aproximadamente
- Retire, procese y tamice
- Coloque nuevamente en la olla y lleve a fuego para que este caliente en el momento de servir.

### Relleno

- Limpie el rabo con abundante agua.
- Colóquelo en una placa junto con los dientes de *ajo* previamente pelados y cortados al medio, el *apio*, las zanahorias y las cebollas cortados groseramente, las hojas de *laurel*, *tomillo*, *romero* y la canela en rama, sazone con sal y pimienta y cubra con el vino tinto y caldo de verduras, cubra la placa con papel aluminio y cocine en horno a 180°C durante 4 horas.

### Salteado de verduras

- Pele y corte la *cebolla*, los dientes de *ajo* y la *zanahoria* en *brunoise*.
- Corte los tallos de *apio* del mismo modo.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las verduras durante unos minutos, hasta que tome *color*, sazone con sal y pimienta.

### Guarnición

- Coloque en un bowl la *cebolla* confitada junto con el **arroz cocido** y *perejil* picado, mezcle bien y sazone con sal y pimienta.

### Armado

- Transcurrido el tiempo de cocción del rabo, retire y una vez tibio píquelo, sazone con sal y pimienta.

- Una vez que las verduras salteadas estén levemente doradas incorpore la carne de rabo, cocine hasta que tome temperatura.
- En una sartén caliente con aceite de oliva coloque un molde circular pequeño y dentro de este la *guarnición* de arroz, presione bien y retire el molde, cocine de ambos lados hasta dorarlo.
- Tome un tubo de *calamar* y con la ayuda de una cuchara rellene con el relleno, ciérrelos con un *palillo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los tubos de *calamar* de ambos lados hasta dorarlos levemente.
- Realice una vinagreta con sal, pimienta, *jugo* de *limón* y aceite de oliva.
- Coloque las hojas de *perejil* en un bowl y sazone con la vinagreta.

## Presentación

- Sirva en un plato la tortita de *arroz* y salsee con la salsa, encima acomode un *calamar* relleno y una porción de ensalada de *perejil*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/calamares-rellenos-de-rabo-tortita-de-arroz-tostado>