Calamares rellenos salsa de pimiento rojo y spaghetti negros

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lenguado: 2 Filetes
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 50 cc
Aceite De Oliva: 1 cda.
Sal: A gusto
Calamarete: 4 Unidades
Ajo: 2 Dientes

Ajo blanco

Vinagre de jerez: cda.

Guarnición

Sal: A gusto
Spaghetti negro: 160 g
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Perejil: 1 cda.

Relleno

Lenguado: 1 Filetes
Leche: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomate: Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil: 1 cda.
Cebolla: 1 Unidad
Tentáculos:
Ajo: 2 Dientes
Yemas: 2 Unidades
Pan de molde: 2 Rodajas

Salsa

Puerro: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Tabasco: Unas gotas
Vino Blanco: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto

Fondo de crustáceos: 50 cc
Aceite De Oliva: 50 cc
Echalotte: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pique finamente el *ajo*, los tentáculos y el lenguado.
- Pele y corte el *tomate* concasé.
- Corte la *cebolla* doble cisealdo.
- Elimine la corteza del pan y corte en cubos
- Remoje con la leche.
- Elimine en exceso de líquido y pique con la ayuda de un cuchillo.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla* y el *ajo*.
- Incorpore los tentáculos
- Reserve en un bowl.
- En un bowl mezcle la miga de pan con los tentáculos, el pescado, el *tomate*, el *perejil*, la sal, la pimienta y las yemas.
- Llene una manga de pastelería y rellene los calamarete, cierre con un *palillo*.

Armado

- Limpie los calamarete, separe la cabeza del cuerpo
- Reserve los tentáculos.
- Extraiga la pluma y la piel
- Descarte las aletas
- Lave debajo del chorro de la canilla.
- Corte la *cebolla* doble ciselado.
- Pique finamente el *ajo*.
- En una sartén con acetie de oliva saltee la *cebolla* y el *ajo*.
- Incorpore los calamares
- Deglase con el vino a fuego bajo.
- Agregue el fondo
- Rectifique la sazón.
- Tape y cocine durante 30 minutos.
- Caliente con un poco del fondo.

Salsa

- Acomode el *morrón* en una platina, rocíe con el aceite y ase en el horno caliente 250º C.
- Lleve a la heladera durante 5 minutos.
- Pele, corte al medio, elimine el corazón, las semillas y las nervaduras.
- Corte la *cebolla* y el *echalotte* doble ciselado.
- Corte el *puerro* en rebanadas.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla*, el *echalotte* y el *puerro*
- Deglase con el vino y el fondo de crustaceos.
- Procese con el *morrón*
- Pase por un colador chino.

- Lleve a una *cacerola* sobre el fuego y condimente con sal, pimienta y salsa tabasco.

Guarnición

- Pique finamente el *perejil*.
- Cocine la pasta en abundante agua salada.
- Cuele y corte la cocción en agua fría.
- Bañe con el aceite.
- Caliente en el fondo de cocción de los calamaretes
- Aromatice con el *perejil*.

Presentación

- En el centro de un plato sirva los spaghetti dándole volumen, a los costado la salsa
- Alrededor los calmaretes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/calamares-rellenos-salsa-de-pimiento-rojo-y-spaghetti-negros