

# Calamares rellenos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Guarnición

**Manteca:** 50 g

**Vinagre de vino tinto:** 200 cc

**Endibias:** 4 Unidades

**Azúcar Negra:** 80 grs.

### Relleno

**Pimienta negra recién molida:** A gusto

**Cebollas:** 2 Unidades

**Langostinos limpios:** 6 Unidades

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Bondiola de cerdo picada:** 400 g

**Miga de pan francés fresco:** 100 g

**Sal:** A gusto

**Calamares:** 2 Unidades

**Huevos:** 2 Unidades

**Ajo:** 2 Dientes

**Jengibre:** 40 g

### Salsa de tomates

**Sal:** A gusto

**Cebollas:** 2 Unidades

**Tomates:** 1 1/2 k

**Aceitunas negras descarozadas:** 50 g

**Vino blanco seco:** 250 cc

**Perejil picado:** 1 Taza

**Ajo:** 3 Dientes

**Cabezas de langostinos:** 6 Unidades

## Preparación de la Receta

### Relleno

- Separe los tentáculos del tubo y luego quite la piel que recubre el tubo de *calamar*, por ultimo limpie el interior
- Deseche la boca que se encuentra en los tentáculos y luego córtelos en trozos.
- Corte los *langostinos* en trozos.
- Con la ayuda de una cuchara pele el *jengibre* y luego píquelo.
- Pele las cebollas y córtelas en *brunoise*.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Coloque en un bowl la *bondiola* picada y reserve.
- En una sartén caliente con tres cucharadas de aceite de oliva sude la *cebolla*, sazone con sal y añada el *ajo* junto con el *jengibre*, cuando la *cebolla* este transparente incorpore los tentáculos, sazone con pimienta y saltee a fuego máximo durante 5 minutos aproximadamente, luego vuelque la preparación caliente dentro del bowl con la *bondiola*, incorpore los *langostinos*, sazone con sal y pimienta y mezcle bien hasta incorporar los sabores, deje entibiar y agregue los huevos, mezcle y añada por ultimo la miga de pan fresco, mezcle nuevamente.

## Salsa de tomates

- Pele y corte las cebollas en pluma.
- Pele los tomates y córtelos en cubos.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Pique groseramente las aceitunas negras.
- Pique groseramente el *perejil*.

## Guarnición

- Corte las endibias al medio.
- En una sartén caliente funda la *manteca*, luego acomode las endibias, sazónelas con sal y pimienta negra, una vez doradas de vuelta las endivias, espolvoréelas con azúcar negra y desglace con *vinagre* de vino tinto, deje reducir a fuego mínimo.

## Armado

- Coloque el relleno dentro de una manga y rellene los tubos de *calamar* solo tres cuarta parte, cierre la boca de los calamares con un *palillo*, sazónelos con sal y pimienta.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva selle los calamares de ambos lados, una vez dorados retírelos y reserve.
- Prepare la salsa de *tomate*, en la misma sartén donde sello los calamares, incorpore mas aceite de oliva de ser necesario y saltee la *cebolla* junto con el *ajo* picado, sazone con sal y agregue las cabezas de los *langostinos*, las aceitunas y el *perejil*, mezcle, cocine unos minutos y desglace con vino blanco, una vez que se evapore el alcohol añada los tomates, cocine unos minutos y agregue nuevamente los calamares rellenos, tape la *cacerola* y cocine a fuego bajo durante aproximadamente 30 a 40 minutos.
- Pasado el tiempo de cocción retire los calamares, quite los palillos y córtelos en rodajas.

## Presentación

- Sirva en una fuente la salsa y luego acomode en hilera las rodajas de calamares rellenos.
- Acompañe con la *guarnición* de endibias.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/calamares-rellenos>