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