Calamaretis Rellenos al Wok



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Apio: 200 grs
Pimiento rojo: 1 Unidad
Calamaretis: 500 grs
Chauchas: 200 grs
Caldo de pescado: 100 cc
Hongos frescos: 100 grs
Jugo De Lima: 20 cc
Sake: 50 cc
Azúcar Negra: 20 grs
Brotes de soja: 200 grs
Chile: 1 Unidad
Cilantro Picado: 100 grs
Ajo: 2 Dientes
Jengibre: 20 grs.
Tomates: 200 grs

Relleno

Jugo de Limón: 20 cc
Brotes de rabanito: 100 grs
Centolla: 300 grs
Clara de huevo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: c/n
Cebolla de verdeo: 100 grs
Hongos: 100 grs
Panceta ahumada: 100 grs
Tentáculos de calamaretis: 200 grs

Preparación de la Receta

Relleno

- Cortar en pequeños cubos la *panceta* ahumada.
- Picar la *cebolla* de verdeo, los tentáculos del calamaretis, la *centolla*, y los *hongos*.
- Calentar una sartén con aceite, y *saltear* unos minutos la *cebolla* de verdeo, la *panceta*, los *hongos*.
- *Condimentar* con sal y pimienta.

- Procesar los vegetales salteados con la *panceta* junto a la *centolla*, tentáculos, *jugo* de *limón* y *condimentar* con sal, pimienta
- Reservar.
- Con ayuda de una manga rellenar los calamaretis con la pasta procesada.

Calamaretis

- En un wok con aceite caliente *saltear* los calamaretis rellenos unos segundos, luego desglasear con *sake* y agregar caldo de pescado, condimentado con sal, pimienta y azúcar unos minutos
- Retirar.
- Cortar en rectángulos el *pimiento morrón* y el *apio*, las chauchas al bies, los *hongos* y los tomates sin piel en tiras y el *ajo*, *chile*, y el *jengibre* en fina juliana.
- Calentar un wok con aceite
- Salteamos la *chaucha*, luego el *apio*, los pimientos, los *hongos*, tomates, el *ajo* y el *jengibre*.
- Agregar los brotes de soja, junto a los calamaretis rellenos.
- *Condimentar* con sal y pimienta.
- *Saltear* unos segundos.
- Colocar *jugo* de lima, azúcar morena, *cilantro* picado y servir con los brotes de rabanito.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/calamaretis-rellenos-al-wok