Calamaretis rellenos salteados con vegetales



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Relleno

Cebolla: 1 Unidad
Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Apio: 2 Tallos
Calamarettis: 500 g
Sal y Pimienta: A gusto
Jengibre: 4 Rodajas
Guindilla: 1 Unidad
Brotes de soja: 200 grs.
Panceta ahumada: 100 g
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Hongos Shitake: 50 grs.
Girgolas: 100 g
Centolla: 300 g
Ajo: 1 Diente
Tentáculo de calamarettis: 200 g
Azúcar Negra: 20 grs.
Chauchas: 200 grs.

Preparación de la Receta

- Hidrate en agua los shitakes durante 8 horas.
- Retire, escurra y corte en pequeños daditos junto con las gírgolas.
- Pique la *centolla*.
- Limpie y pele los calamarettis.
- Pique la *panceta* al igual que los *hongos*.
- Pique los tentáculos.
- Retire las nervaduras del *pimiento*, corte en tiras y luego al bies.
- Pele y corte en pluma la *cebolla*.
- Corte los tallos del *apio*, solo la parte blanca, al bies.
- Retire el hilo de las chauchas y corte en trozos al bies.
- Corte la *guindilla* en juliana.
- Pele el *ajo* y el *jengibre* y corte en fina juliana.

Armado

- En un wok bien caliente con dos cucharadas de aceite neutro saltee los calamarettis junto con los tentáculos, la *centolla*, los *hongos* y la *panceta* durante 1 minuto, retire y escurra sobre papel absorbente
- Luego procese.
- Coloque el relleno procesado en una manga y rellene los tubos de calamarettis, cierre con un *palillo*.
- En un wok bien caliente con 2 cucharadas de aceite neutro saltee los calamarettis y condimente con sal y pimienta
- Retire y reserve.
- En un wok caliente con 2 cucharadas de aceite neutro saltee las chauchas unos minutos, agregue luego el *apio*, la *cebolla* junto con el *pimiento* rojo, el *ajo*, la *guindilla*, el *jengibre* y los brotes, saltee unos minutos e incorpore los calamarettis, el azúcar negra y el *jugo* de *limón*.

Presentación

- Sirva en un plato el salteado de vegetales y por encima los calamarettis rellenos
- Decore con *cilantro* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/calamaretis-rellenos-salteados-con-vegetales