

# Calamari ripieni ai carciofi (Calamares rellenos con alcauciles)



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Leche:** 1 L

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Calamares limpios:** 8 Unidades

**Romero:** 1 Rama

## Relleno

**Ajo:** 3 Dientes

**Batatas cocidas:** 200 grs.

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Vino blanco seco:** 50 cc

**Miel:** 1 cda.

**Atún al natural:** 1 Lata

**Corazones de alcaucil:** 400 g

## Salsa

**Tomillo:** 1 cdita.

**Ajo confit:** 2 Unidades

**Ciboulette:** 1 cdita.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Menta:** 1 cdita.

**Tomates Perita:** 1 Lata

**Albahaca:** 1 cdita.

**Aceitunas negras descarozadas:** 100 g

**Romero:** 1 cdita.

**Salvia:** 1 cdita.

## Varios

**Ajo picado:** 1 cdita.

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Limpie bien los calamares y retire las aletas.
- En una olla caliente coloque la leche con sal, pimienta y una rama de *romero*
- Incorpore los calamares y deje cocinar durante 4 minutos aproximadamente.
- Retire los calamares de la leche, coloque sobre un plato y deje enfriar.

## Relleno

- Pele y pique el *ajo*.
- Pique los corazones de *alcaucil*.
- Pele las batatas cocidas y corte en cubos.
- Dentro de un bowl coloque el *atún* y desmenuce con un tenedor.
- Incorpore las batatas al bowl y pise hasta formar un puré.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva, rehogue el *ajo* picado e incorpore los **alcauciles**.
- Añada la miel y deje cocinar.
- Desglace con el vino blanco, deje evaporar el alcohol y condimente con sal y pimienta.
- Incorpore los *alcauciles* salteados a la mezcla de *atún* y batatas, mezcle bien y reserve.

## Armado

- Tome los tubos de *calamar* con una servilleta y rellene con ayuda de una cuchara.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva, rehogue el *ajo* picado y selle los calamares rellenos hasta *dorar* de ambos lados.
- Retire, corte en tres partes y reserve caliente.

## Salsa

- Pique los tomates.
- Corte las aceitunas en láminas.
- Pique las hierbas.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva salteé los ajos e incorpore los tomates picados, las aceitunas, las hierbas picadas, sal y pimienta.

## Presentación

- Vierta la salsa en la base del plato, coloque los calamares encima, decore con hierbas frescas y termine con pimienta

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/calamari-ripieni-ai-carciofi-calamares-rellenos-con-alcauciles>