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