Calamares en salsa al txakoli

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Cuando el calamar es grande, a veces resulta difícil dar la vuelta al tubo. Para hacerlo puedes ayudarte de una cuchara de madera o el caño

Descripción:

La mayoría de los calamares no miden más de 60 cm, aunque los calamares gigantes pueden medir hasta 13 m. En 2003, se descubrió un individuo de una especie abundante pero muy poco conocida, Mesonychoteuthis hamiltoni; los individuos de esta especie pueden llegar a medir hasta 14 metros, convirtiéndose así en el invertebrado más grande del mundo, y poseedor del ojo más grande del reino animal. Los calamares gigantes están muy presentes en la literatura y el folclore tradicional, en la mayoría de los casos asociados a terribles ataques.

Ingredientes para 4 personas :

- 2-4 calamares (según tamaño)
- 2 cebollas
- 4-5 tomates (maduros)
- 2 tomates secos
- 4 dientes de ajo
- 1/2 vaso de txakoli
- 12 rebanadas de pan
- aceite de oliva virgen extra
- azúcar
- 1 cucharadita de pimentón
- sal
- perejil

Preparación:

Paso 1

Limpia los calamares, retirándoles la piel, el pico y la pluma. Separa los tubos, las aletas, los tentáculos, las corbatas y las tintas. Reserva. Pica los ajos en láminas y las cebollas en dados. Ponlos a pochar en la olla rápida con un chorro de aceite hasta que cojan un bonito color dorado. Pica los tomates en dados y añádelos. Agrega también los tomates secos. Adereza con una pizca de sal y azúcar. Añade el pimentón y el txakoli. Incorpora los calamares, los tentáculos y las aletas. Coloca la tapa y cocina todo durante 4-5 minutos desde el momento en que suba la válvula. Retira los calamares y deja que se templen.

Paso 2

Pasa la salsa por el pasa purés. Trocea los calamares y mételos en la salsa. Pon a punto de sal. Tuesta las rebanadas de pan en el horno, unta un extremo en la salsa y pásala por perejil picado. Sirve los calamares en salsa roja y acompáñalos con las rebanadas de pan.