

Calamares negros rellenos de carne y gambas.



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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Ruben Urdiales



Descripción:

Este plato es un poco entretenido de hacer pero el resultado es espectacular.

Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

El truco de esta receta:

El truco es preparar un caldo de gamba en lugar del fumet quedara el sabor mas intenso

Ingredientes para 10 personas :

- 6000g de Calamares frescos

Preparación:

Paso 1

Una vez limpios los calamares, guardamos las bolsas para rellenadlas y picamos las puntas en la picadora y sofreímos. Cuando se halla ido toda el agua añadimos la cebolla y el ajo previamente picado sofreímos todo bien y añadimos un buen chorro de vino blanco. Ponemos la carne picada y las hierbitas y salpimentamos un poco, cocemos ligeramente y apagamos el fuego. Añadimos la gamba previamente pelada y troceada y un poco para ligar bien todos los ingredientes.

Paso 2

Ponemos el relleno dentro de las bolsas de calamar y cerraremos con un palillo Marcamos los calamares en una paella, los cubrimos con fume y agua y reducimos a la mitad Retiramos los calamares y quitamos los palillos, colamos la salsa si hace falta se le añade un poco de agua, dejaremos reposa unos minutos desgrasamos la volvemos a cocer esta vez con tinta negra y para espesarla una tacita de agua con harina Espero que os guste Bon Profit