

Creador: Alegna

Descripción:

Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Servir con unos picatostes fritos

Ingredientes para 4 personas :

- - 3/4 k de calamares, que sean pequeños (unos 18)
- - 200 ml de aceite
- - 2 cebollas grandes
- - 2 dientes de ajo
- - 3 cucharadas de salsa de tomate
- - 150 g de jamón serrano
- - Una cucharada de harina
- - Un vaso y medio de caldo
- - Un ramito hecho con perejil, apio, tomillo y laurel
- - 2 bolsitas de tinta
- - Una cucharadita de pimentón
- - Un poco de nuez moscada y sal

Preparación:

Paso 1

Se limpian los calamares reservando las bolsitas de tinta y se rellenan con lo siguiente: en una sartén se pone medio vaso de aceite a calentar, se echa algo más de una cebolla y un diente de ajo, todo bien picado. Una vez que la cebolla está transparente con la sartén tapada y a fuego lento, se añade el pimentón, los tentáculos y las alas cortadas en tiritas y el jamón picado. Se sazonar con sal y un poco de nuez moscada y se procede a rellenarlos una vez evaporado todo el caldo. Se cierran con un palillo y se pasan por harina. Se pone una sartén con el resto del aceite y una vez bien caliente, se van friendo los calamares, sin que lleguen a dorarse. Una vez fritos se van colocando en una cacerola. En la misma grasa se frie la cebolla que quedaba, así como el otro diente de ajo, muy picadito todo. Se rehoga sin que tome color y se agrega la harina, se dan unas vueltas y se echan las 3 cucharadas de tomate. Se sazona con sal, un poco de nuez moscada y el ramillete. Se deja estofar todo durante 5 minutos. Aparte se mezclan el caldo y la tinta de los calamares y se añaden en la sartén. Se deja cocer suavemente todo junto durante 10 minutos y se cuele, oprimiendo mucho para que pase lo más posible la cebolla. Se vierte por encima de los calamares. Se deja cocer tapado y a fuego muy lento durante una hora. Se quitan los palillos y el ramillete y se sirve en la misma cacerola.