

Calamares rellenos de piñones y queso

Descripción

Esta receta es de «cosecha propia» pero basándome en la receta original de los **calamares rellenos**.

Es bastante entretenida, quiero decir que se tarda bastante en hacerla, pero merece la pena, están exquisitos. La he dividido en dos partes: **El relleno y la salsa**.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

* 12 calamares no muy grandes.

Para el relleno:

- * Las patas y las aletas de los calamares.
- * 1 puerro pequeño.
- * 1/2 cebolleta.
- * 1 diente de ajo.
- * 1 clavo de especia.
- * De un queso tierno de 550 gr, un cuarto.
- * Un puñado de piñones.
- * aceite de oliva, sal, un chorro de vino blanco o caldo, harina.

Para la salsa:



- * 1/4 de cebolleta.
- * 1 diente de ajo.
- * 1 sobre de tinta y si tienes la propia tinta de los calamares.
- * 1 chorro de vino blanco, caldo, sal, harina aceite de oliva.

Preparaci3n:

Lavar muy bien los calamares, quitar los tent3culos y las aletas y reservar.

Para el relleno:

Lavar y trocear las verduras. En una cazuela ponerlas a pochar, junto con el clavo, en aceite de oliva.



Cuando est3n doradas a3adir los pi3ones y que se tuesten. Una vez tostados, a3adir las patas y las aletas de los calamares muy troceaditas para que se hagan r3pido y poner el fuego fuerte.

Cuando os parezca que est3n, a3adir la mitad de una cuchara solera de harina (esto es para que ligen bien los ingredientes), dar vueltas para que se cueza la harina y a3adir el queso rallado. Se quedar3 una masa melosa (cuidado con el queso que se puede quemar). Si veis que queda muy espesa a3adir un poco de caldo, vino blanco o en su defecto agua, no debe quedar la mezcla suelta, sino unida. Reservar todo esto.



Para la salsa:

Cortar menuda la cebolleta y el ajo, pocharlos en una olla con aceite de oliva. Cuando est3n dorados a3adir la tinta, dar vueltas para que se rehogue un poco, a3adir una cucharada sobra no colmada de harina y seguir removiendo para que se haga la harina.



Cuando os parezca que esta, poner un chorro de vino blanco, caldo o agua y seguir removiendo de forma que quede una salsa no demasiado espesa, porque pondremos en ella los calamares rellenos para que se cuezan. Apagamos el fuego y reservamos.

Cuando se enfríe el relleno, con una cuchara de postre rellenamos los calamares. Costará un poco porque se resbalan y el hueco por donde se rellenan no es muy grande. Pero ánimo si puedo yo también vosotros. Rellenad solo la mitad de cada calamar, cerradlos pinchándolos con un palillo, como si estuvierais cosiendo. **¿Por qué rellenos los calamares sólo hasta la mitad? Porque cuando cuecen se encogen y si se llenan mucho revientan.**

Cuando los tengáis rellenos, se meten en la salsa de la tinta y se dejan cocer aproximadamente 45 minutos. Id probando con un tenedor pinchando en la boca por donde los rellenasteis y si esta blando ya están cocidos.



Categoría

1. Pescados y mariscos

Fecha de creación

agosto 24, 2014

Autor

admin