

Recetario

CALAMARES RELLENOS EN SALSA DE ALMENDRAS

INGREDIENTES:

1/2 kilo de	Harina
calamares pequeños	Vino blanco
100gr de gambas	Caldo de pescado
2 cebollas	Un puñado
2 pimientos rojos	de almendras
2 pimientos verdes	Perejil
1 huevo	Sal
1 tomate	Aceite



PASO A PASO:

Lo primero limpiamos bien los calamares y les quitamos los tentáculos y las aletas.

Para el relleno:

Picamos la cebolla, un pimiento rojo y verde en trozos pequeños. Picamos en pequeño los tentáculos y las aletas. Cocemos el huevo. En una cazuela ponemos aceite, pochamos la cebolla y los pimientos. Cuando esté pochada añadimos el calamar troceado, las gambas peladas, una pizca de sal y también el huevo picado. Una vez que esté algo poco hecho lo dejamos enfriar un rato. Rellenamos cada calamar con la mezcla y los pasamos por harina vuelta y vuelta.

Para la salsa:

En una cazuela pochamos la cebolla, los pimientos y el tomate que hemos cortado en trozos. Una vez pochados añadimos el vino blanco y dejamos evaporar, ponemos los chipirones rellenos y lo cubrimos con caldo. En un mortero machacamos las almendras, el perejil y el ajo y lo añadimos a la salsa. Dejamos hacer unos 20 min a fuego lento. Pasamos la salsa a gusto de cada uno.

Presentación:

Colocamos en un plato y regamos con la salsa.

