



pescado

## Calamares rellenos en salsa

### Ingredientes:

#### Para 4 ó 5 raciones

- 1 k. de calamares pequeños
- 2 huevos duros
- 4 tomates de fritura medianos ó tomate natural triturado de bote
- 2 cebollas
- 5 ó 6 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo mediano
- 15 ó 20 almendras
- 15 aceitunas
- ½ vaso de vino blanco
- Un manojo de perejil
- Unas ramitas de tomillo
- 3 hojas de laurel
- Aceite de oliva virgen extra
- Agua
- Sal

### Cómo se hace:

1. **Lo primero es limpiar los calamares.** Hay que quitarles bien las tripas, la boca, la pluma, los restos de piel y les damos la vuelta como un calcetín\*. **Los rejos los reservas.**
2. Pon **las almendras** en una sartén antiadherente (sin nada de aceite) y tuéstalas ligeramente. Después trocéalas, pero no demasiado (que se noten los trocitos) y resévalas.
3. **Pela los ajos y las cebollas** y los cortas pequeñitos. En un caldero pones un chorrito de aceite de oliva, lo justo, que cubra el fondo y sofríes los ajos y las cebollas. Añade **el pimiento** picado y rehoga unos minutos. Añade **2 tomates pelados y troceados** o si lo prefieres tomate natural triturado de bote y deja que se haga la fritura.
4. Separa la mitad de la fritura y reserva (con la mitad de esta fritura hacemos el relleno y con la otra mitad la salsa)\*
5. Entonces añade a la mitad de la fritura **las almendras, los huevos duros y las aceitunas** troceados y **los rejos de los calamares** cortados en trocitos pequeños. Añade un poco de **sal** y remueve bien todo, debe quedar una salsa espesa.
6. Con esta salsa **rellenas los calamares**, con la ayuda de una cucharita pequeña. No los llenes al máximo, deja un poco de espacio para que no se salga el relleno.

7. Una vez rellenos los calamares los pones de nuevo en el mismo caldero donde hiciste la fritura **con el resto de la fritura**. Añade **los 2 tomates** restantes pelados y triturados, **el vaso de vino, las hojas de laurel, el tomillo, el perjol picado, sal** al gusto y un poco de **agua**. Tapa el caldero y ponlo al fuego y cocina entre **20 y 30 minutos** a fuego medio, removiendo de vez en cuando para que no se peguen, hasta que veas que los calamares están blanditos y la salsa coge consistencia.
8. Y listo, si quieres retira los calamares a otro recipiente y pasa la salsa por la batidora para que quede una salsa más fina.

**Consejos y sugerencias:**

- \* *Al darle la vuelta a los calamares, no hace falta cerrarlos con un palillo, porque con el calor tienden a cerrarse solos y el relleno no se saldrá.*
- \* *En la receta original hacen primero la salsa del relleno y después una nueva fritura para la salsa, pero de esta manera estás el doble de tiempo en la cocina. Es mejor hacer una fritura más grande y dividirla en dos, una parte para el relleno y otra para la salsa, es lo que yo he hecho.*
- \* *Los calamares se reducen bastante de tamaño en la cocción.*