

Islas Baleares

Tiempo



1h 30'

Raciones



8

Alérgenos

-  Pescado
-  Crustáceos
-  Sulfitos
-  Huevo
-  Cereales con gluten
-  Leche

Alternativas

-  Sin gluten
-  Sin lácteos



Calamares rellenos

Ingredientes

- 1 kg calamares enteros pequeños
- 1 kg carne picada mixta (ternera y cerdo)
- 2 huevos
- 1 Ajo Picado
- 1 puñadito de hojas de perejil fresco picado
- 1 puñadito de piñones
- 1 puñadito de pasas sultanas
- 1 rebanada de pan
- 1 chorrito de leche
- Sal y Pimienta
- Harina para rebozar
- Aceite de oliva extra
- Palillos para cerrar los calamares

Ingredientes para la salsa

- 500 g cebolla
- 70 g aceite de oliva virgen extra
- 300 g tomate natural triturado
- 2 dientes de ajo
- 60 g de Brandy
- 80 g de vino blanco
- Caldo de pescado
- Un puñado de piñones
- Un puñado de pasas sultanas (pequeñas)
- Pimienta
- 800 g agua
- 4 almendras crudas picadas

Elaboración

1. Para hacer la salsa, picar la cebolla y sofreír en una sartén con el aceite durante unos 10 minutos a fuego suave y hasta que se dore y quede melosa.
2. Incorporar el tomate natural triturado, los dientes de ajo enteros, medio vaso de caldo, la pimienta, el Brandy y el vino.
3. Cocinar a fuego medio-bajo unos 15-20 minutos. Verter la salsa en otra olla grande (donde quepan los calamares). Reservar.
4. Limpiar bien los calamares por dentro y por fuera. Separar los tentáculos y picarlos en trocitos pequeños, picar también los calamares que estén rotos o agujereados. Reservar estos trocitos para mezclar con la carne.
5. En un bol grande preparar el relleno de los calamares; poner la carne picada, los dos huevos, el ajo picado fino, el perejil, el puñadito de piñones y pasas, la rebanada de pan mojada con leche, los tentáculos y calamares troceados que estaban reservados, la sal y la pimienta. Mezclar bien (mejor con las manos), hasta que todos los ingredientes estén repartidos de forma homogénea.
6. Introducir el relleno en una manga pastelera o rellenar los calamares a mano o con una cuchara. Rellenar los calamares de uno en uno y cerrarlos con un palillo. Con la carne picada sobrante formar albóndigas grandes.
7. Enharinar los calamares rellenos y las albóndigas. Freír en aceite (vuelta y vuelta). Usar tapa para freír los calamares porque salpica mucho.

Estos guisos están mucho mejor si se cocinan de un día para otro y se sirven recalentados a fuego suave.

Elaboración

8. Disponer todos los calamares y albóndigas fritos dentro de la olla donde se ha reservado la salsa. Poner 800gr de agua, las pasas, los piñones y la picada de almendras.

9. Cocinar a fuego bajo unos 40 minutos, hasta que la salsa se haya reducido. Dejar reposar antes de servir.

Se suelen servir acompañados de arroz o de patatas. En otras versiones de esta receta también se cocinan al horno.

Alternativas

Para la versión sin gluten, sustituir el pan por pan sin gluten como el de trigo sarraceno y la harina para rebozar, por harina sin gluten de arroz, maíz u otra.

Para la versión sin lácteos se puede usar bebida vegetal de almendra o avena para remojar el pan.

Los calamares rellenos son un plato típico para las festividades en las Baleares, sobre todo en navidad, cuando es plena temporada de calamar