Calamares rellenos

Receta para 1500 gr de calamares

300 de carne picada

Unos 100 de almendras crudas/pistacho…

2-3 cebollas, un pimiento grande, 2 dientes de ajo, 1 tomate

1 huevo

Vino dulce del mercaíllo

Pimiento del piquillo, medio bote del del mercadona

Se limpian los calamares, vaciando las tripas, y quitando la película que rodea la vaina y aletas.

Se trocean las patas y aletas, muy muy pequeños, para después usar en el relleno.

Se cocina el sofrito; primero la almendra si viene cruda, un diente de ajo, parte de la cebolla y pimiento. Se aparta la mitad para la salsa.

Se echa la carne a la sartén, y finalmente, las patas de calamares. Al final el huevo batido, sal, pimienta, canela, nuez moscada y chorreón de vino dulce. Se prueba y corrige.

Se rellenan los calamares. No pasarse porque revientan.

Para la salsa, se sofríe el tomate y la mitad reservada. Ya al final, leche evaporada, canela, nuez moscada, vino dulce… Se pasa un poco por la batidora con media de pimiento del piquillo, y si ha sobrado relleno, también se echa.

Se calienta el horno a 200, y se ponen los calamares con la salsa 30 minutos. A mitad de tiempo, se da la vuelta.