

CALAMARES RELLENOS A LA MALAGUEÑA

INGREDIENTES:

Para 4 personas

8 calamares medianos (10 a 12cm)

Pan rallado (el que precise)

1 cebolla grande

50 gr de piñones, 1 huevo

2 dientes de ajo, 1 hoja de laurel

Harina

Pimienta negra molida al gusto

1 ramita de perejil

1 kg de carne picada de cerdo

1 vaso de vino blanco, Azafrán

Aceite de oliva virgen extra

Sal al gusto

1 l. de agua o caldo de pescado



1. No olvide el palillo.

Se limpian los calamares y se les da la vuelta como si friese un calcetín para que no salten y revienten.

Se hace el relleno en una fuente mezclando la carne con el perejil y el ajo muy picados, la mitad de los piñones, el huevo entero y el pan rallado que precise para darle consistencia a la mezcla y se salpimenta.

Se rellenan los calamares sin que estén demasiado apretados porque algo encogen en la cocción, se les coloca un palillo de dientes para evitar que el relleno se salga, se pasan por harina y se fríen. Se reservan.

2. A fuego lento.

En ese mismo aceite se pocha la cebolla muy picadita, se vierte todo a la cazuela y se colocan los calamares sobre el sofrito, se le añade el laurel, el vino, los piñones restantes, el azafrán y el agua o caldo y se deja a fuego lento una hora, pinchando con una aguja para ver si están tiernos.

Una vez terminado, se sacan los calamares para que se enfríen, fuera de la salsa, y se puedan cortar en rodajas. Se calienta la salsa aparte y se le echa por encima.