Calamares rellenos de setas

MEDIA | MEDITERRÁNEA | 40-60 MINUTOS | CAZUELA | SEGUNDO PLATO | PESCADO | 4

Ingredientes
1 kg. de calamares medianos
200 gr. de carne de cerdo picada
500 gr. de setas variadas (rebozuelos anaranjados, negrillas, setas de cardo...)
100 gr. de piñones
2 dientes de ajo
50 gr. almendras tostadas
1 vaso de Caldo de Pescado Galina Blanca
1 trozo de pan inglés
1 vasito de vino tinto
1 taza de harina
1/2 vaso de aceite de oliva
Para el sofrito
4 tomates maduros
1 cebolla
1 zanahoria
1 trozo de apio
1 puerro
1 hoja de laurel
1 cucharadita de azúcar
3 cucharadas de aceite

Pasos de la elaboración

Paso 1
Picar la mitad de las setas, los tentáculos y las aletas de los calamares. Sofreírlo con la carne, el pan y 50 g de piñones. Salpimentar y rellenar los calamares. Cerrar con palillos.

Paso 2
Picar las verduras y el laurel, y sofreír en aceite. Pelar los tomates, despepitar y trocear. Agregarlos al sofrito con el azúcar, salpimentar y cocer 10 minutos a fuego lento.

Paso 3
Enharinar los calamares y dorarlos en una sartén con aceite de oliva. Colocarlos sobre el sofrito, añadir el vino y el Caldo de Pescado Gallina Blanca y cocer 12-15 minutos. Pasarlos a una cazuela de barro.

Paso 4

Cubrir con el sofrito pasado por un pasapurés y añadir las setas restantes troceadas. Añadir también una picada de piñones, almendras y ajos. Cocer 5 minutos y servir.

Más información en: http://www.gallinablanca.es/receta/calamares-rellenos-de-setas.aspx

www.gallinablanca.es