



Vitalia

para comer como en casa

Calamares a la Pelayo



ingredientes (10 personas)

-2 kilos de calamares, 5 cebollas,
-2 pimientos verdes y 1 vaso de vino blanco, 40g de harina y 500g de fumet

Para el puré

-6 patatas, mantequilla y un chorrito de fumet.

Además

-1 kilo puré casero de verduras, 6 sobres de tinta de calamar
-sal, pimienta negra, aceite de oliva virgen extra

Calamares a la Pelayo



elaboración

1-Cortar en juliana la cebolla y el pimiento, pochar a fuego lento. Agregar el vino y evaporar. Subir el fuego para caramelizar ligeramente.

2-Cocer la patata pelada en agua hirviendo con unas hojas de laurel, escurrir y chafar con un trozo de mantequilla y un chorrito de fumet. Agregar perejil y mezclar.

3-Aparte, abrir las vainas de calamar y, por su cara interna, hacer unos surcos oblicuos con el cuchillo en ambos sentidos y muy juntos entre sí. Cortar después en tiras alargadas y estas, en cuadrados.

4-Sofreír los calamares junto al pochado de cebolla unos 4 minutos, añadir harina, cocinar y verter el fumet removiendo hasta hervir y que la salsa ligue.

5-Para emplatar poner el puré de patata en la base, rodear con un cordón de puré de tinta y colocar en medio los calamares Pelayo con su pochado.

Accede a [todas nuestras recetas](#):

