

CALAMAR RELLENO DE MANITAS DE CERDO Y CIGALA

Por *francescmarot*

Creado **10/07/2010 - 13:56**

Enviado por francescmarot el Jue, 10/07/2010 - 13:56.

descargada:

No

Tipo receta:

Marisco

Ingredientes para 4 personas:

600 g. de galeras

12 calamares

500 g. de cigalas

1 y 1/2 manitas de cerdo

"fumet" de pescado

vino

1 cebolla

anchoas

Perejil, aceite y sal.

Preparación:

Se limpian los calamares y se separan las patitas.

Hervir la manita de cerdo.

Saltear en aceite la manita de cerdo con las cigalas y las galeras.

Picar el pie de cerdo y las colitas de las cigalas, y rellenar el calamar.

Con el mismo aceite que hemos utilizado para saltear, hacemos un sofrito de cebolla y anchoas.

Hacer reducir el sofrito con un vaso de vino y los calamares rellenos, y añadir el "fumet". Rectificar de sal.

Cuando falten unos 10 minutos de cocción, añadir la picada de perejil.