

ALBÓNDIGAS DE CALAMAR Y GAMBAS CON CREMA SUAVE DE TOMATE



INGREDIENTES

1 kg de calamares enteros
300 g cuerpos de gambas
1 diente de ajo
1 ramita tomillo limón
Perejil fresco
50 g piñones tostados
Harina para rebozar
Aceite de oliva
Sal, pimienta

CREMA SUAVE DE TOMATE:

200 g salsa de tomate suave
200 g fumet de pescado
Bouquet garnie (Tomillo limón, laurel, perejil)

MASA DE COCA CON TINTA DE CALAMAR:

150 g harina de fuerza
50 g agua
50 g manteca de cerdo
½ sobre levadura de panadería
Tinta de calamar
Aceite de oliva virgen extra
Sal en escamas
Hierbas variadas.

ALBÓNDIGAS DE CALAMAR Y GAMBAS CON CREMA SUAVE DE TOMATE

MODO DE HACERLO

Limpiar los calamares desechando la pluma. Separar las patas de la cabeza y quitar los ojos y la boca. Reservar los tentáculos y una pequeña parte de gambas. Cortar los cuerpos de los calamares en pequeños dados y triturarlos junto con el ajo en una máquina de cuchilla, hasta que estén integrados. Mezclar con las gambas picadas a cuchillo, el perejil y los piñones troceados. Salpimentar.

Formar las bolitas, rebozar en harina y retirar el exceso de ésta.

Calentar abundante cantidad de aceite en un cazo pequeño. Freir las albóndigas en tandas hasta que estén bien doradas. Retirar y poner sobre un colador y papel absorbente.

CREMA SUAVE DE TOMATE:

Cocinar a fuego medio la salsa de tomate con el fumet y un ramillete aromático de tomillo limón, incorporar las albóndigas y dar unos minutos de hervor hasta que estén hechas, terminar agregando los tentáculos y gambas reservadas. Cocer unos minutos más todo junto.

MASA DE COCA CON TINTA DE CALAMAR:

En un bol o máquina de amasar trabajar la harina, el agua, la manteca de cerdo a temperatura ambiente, la tinta de calamar y el sobre de levadura.

Una vez conseguida una masa homogénea, reposar unos 30 minutos cubierta con un trapo. Extender en una bandeja de horno sobre papel antiadherente, pintar con aceite de oliva y esparcir la sal y las hierbas variadas. Hornear a 180° unos 20-25 minutos hasta que esté bien crujiente.

Disponer una banda de coca, servir encima 3-4 albóndigas (según tamaño) y decorar con unas hojas de tomillo limón y un cordón de aceite de oliva..

VARIANTES:

Sustituir las gambas por langostinos, pescado blanco, como merluza, bacalao, rape, sustituir los calamares por sepia, pulpo, surimi. Adicionar mejillones.

Acompañar con otras salsas, como de tinta de calamar, salsa verde, o servir recién hechas con una ensalada, mayonesa. Salsa de azafrán... agregar a un guiso de legumbres.

CONSERVACIÓN:

Congelar las albóndigas ya cocinadas con la salsa aparte.

La coca se recomienda consumir en un par de días.