

CALAMARS FARCITS

4 persones	Ingredients
4	calamars de mida mitjana
400 grs	carn de porc picada
3	tomàquets madurs
2	cebes de Figueres
2	ous
una copeta	conyac
	oli d'oliva
	sal
	pebre negre
	sucre
1	fumet de peix (o aigua)

Elaboració

- Farem amb temps un parell d'ous durs. Reservar.
- Separar les potes dels calamars i les aletes deixant el cos llis.
- Girar les bosses deixant la part de dins a la vista i netejar-les bé per eliminar la possible presència de sorra. Deixarem els calamars així, sense tornar-los a girar, d'aquesta manera és més difícil que se'ns trenqui al coure'ls.
- Netejar les potes i les aletes i picar-les ben petit.
- Barrejar la carn picada de porc amb les potes i aletes de clamar picades més l'ou dur ratllat.
- Treballar-ho amb les mans fins que tinguem una barreja homogènia.
- Omplir els calamars amb el trinxat preparat sense botir-los massa perquè quan el calamar es cou s'arronsa i es pot trencar.
- Cosir l'obertura passant un escuradents dos cops.
- Escaldar els tomàquets i treure'ls-hi la pell i les llavors. Picar la polpa.
- En una paella a foc baix ofeguem la ceba picada amb oli fins que tingui un color ros intens.
- A mig fer hi posem una cullerada de sucre per ajudar a caramel·litzar.
- Quan la ceba sigui ben rossa hi afegim el tomàquet i l'all picat, deixar-ho coure fins que el tomàquet s'enfosqueix.
- Rectificar de sal i pebre.
- Abans d'acabar hi posem una copa de conyac i deixem que s'evapori l'alcohol.
- Hi afegirem una mica d'aigua (o fumet) i ho passarem pel pymer.
- Després si volem que tingui una textura fina passem el caldo per un colador xinès.
- Tornem el caldo a la paella on hi courem els calamars farcits durant uns 45 minuts.