

CALAMARSETS amb CEBA CONFITADA

<u>4 persones</u>	<u>Ingredients</u>
800 - 1000 grs	calamarsets de platja (5 o 6 per persona si son petits)
1 Kg	ceba de Figueres
200 ml	oli d'oliva
2 fulles	llorer
1 got	vi blanc
un raig	conyac
	sal i pebre
	pebre negre
	Opcioanal: orellanes d'albercoc, prunes confitades
	julivert picat.

Sofregit

Nota: Hi ha molta ceba però com que ha de coure a foc baix molta estona es va reduint.

- Tallar la ceba en juliana.
- Ofegar a foc baix en una cassola amb l'oli durant 1:30 - 2:0 hores fins que agafi un color ros intens.
- Quan falti mitja hora per considerar la ceba prou confitada hi afegim el llorer.
- OPCIONAL: afegir-hi orellanes d'albercoc o les prunes sense pinyol. Coure uns minuts.
- RESERVAR

Calamarsets

- Netejar els calamars deixant les aletes enganxades al calamar. Els tentacles els retirem i els podrem fer servir per un altre plat.
- En una paella posen una mica d'oli i esperem a que l'oli sigui ben calent.
- Saltar els calamars i quan siguin daurats hi posem un raig de conyac. Deixar flamejar l'alcohol.

Nota: Tancar l'extractor si és que el tenim en marxa abans d'abocar-hi el conyac,

- Els deixem coure fins que perdin l'aigua.
- Incorporem els calamars a la cassola de la ceba confitada.
- Hi afegim un got de vi blanc i ho deixem coure tot junt a foc baix durant uns 10 minuts.
- Rectificar de sal i pebre
- Mentrestant fem una picada amb el julivert
- Al final incorporar-hi el julivert picat.