



INGREDIENTES:

- **(10 ó 12 calamares medianos)**
- **Fumet:**
- ½ kilo de pieles y cabezas de gambón
- 100 gramos de cerveza
- 200 gramos de agua
- 1 diente de ajo
- 30 gramos de aceite
- **Relleno:**
- 15 gramos de almendras crudas
- 150 gramos de cebolleta
- 150 gramos de puerros
- 50 gramos de aceite
- 2 dientes de ajo
- 100 gramos de tomate triturado
- 1 cayena pequeña
- patas y aletas de los calamares
- ½ cubilete de perejil troceado
- pimienta negra recién molida
- sal
- 50 gramos de fumet
- **Salsa:**
- 150 gramos de puerro
- 150 gramos de cebolleta
- 2 dientes de ajo
- 1 páprika
- 30 gramos de aceite
- 100 gramos de tomate triturado
- ½ perejil troceado

- 200 gramos de fumet
- 100 gramos de cerveza

PREPARACIÓN:

1. Lavar los calamares, separar las aletas y las patas. Reservar.

Fumet:

1. Pelar las gambas y reservar los cuerpos
2. Poner el aceite y el ajo y programar **6 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara**
3. Agregar las cabezas y las pieles de los gambones y programar **6 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara**
4. Añadir la cerveza y el agua y programar **2 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.**
5. Triturar a **velocidad progresiva 5-10 durante 10 segundos**, colar y reservar.

Relleno:

1. Lavar y secar bien el vaso.
2. Trocear las almendras **4 segundos, velocidad 7**. Reservar.
3. Introducir el puerro y la cebolleta y **trocear 4 segundos, velocidad 5**.
4. Añadir el aceite y los ajos y programar **15 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara**. Se recomienda no poner el cubilete en el bocal a fin de que se favorezca la evaporación.
5. Verter el tomate y la cayena pequeña y programar **3 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara**
6. Incorporar las patas y las aletas del calamar previamente troceadas con unas tijeras y el medio cubilete de perejil. Programar **8 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**
7. Trocear los gambones (más o menos de 1 centímetro) unas tijeras y reservar.
8. Añadir la sal, la pimienta y las almendras y el fumé. Programar **2 minutos, temperatura**

varoma, velocidad cuchara

Cuando falte un minuto para que finalice el tiempo programado, añadir los trozos de gambones por el bocal.

9. Finalizado el tiempo verter el contenido del vaso en un bol y dejar enfriar.

Salsa:

1. Introducir los puerros, la cebolleta, los ajos y la páprika en el vaso y **trocear 4 segundos a velocidad 5**

2. Añadir el aceite y sofreír **12 minutos, temperatura varoma (sin el cubilete), velocidad cuchara**

3. Agregar el tomate triturado y programar **3 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara**

4. Incorporar medio cubilete de perejil. Triturar durante **12 segundos, velocidad 10**. La consistencia debe ser homogénea.

5. Rectificar de sal, añadir las almendras el fumé y la cerveza y programar **25 minutos, temperatura varoma y velocidad cuchara**