



### 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 paprika 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 fume y la cerveza y programar **25 minutos, temperatura varoma y velocidad cuchara**