



INGREDIENTES:

- calamares de tamaño mediano ó grande (Los que queramos 10 ó 12)
- 2 ó 3 huevos cocidos duros
- jamón serrano a taquitos (Una tarrina de tarradellas)troceado nos irá bien
- palitos de cangrejo (opcional)
- gamba pelada (opcional)
- 1 picada de ajo y perejil
- 1 huevo batido
- pimienta negra molida (opcional)
- aceite de oliva
- palillos redondos
- 1 cebolla mediana
- 3 ó 4 tomates maduros ó
- 300 gramosde tomate triturado.
- picadita de ajo y perejil,
- pimienta negra en polvo y sal
- vino blanco
- agua
- almendra tostada
- leche (opcional)

PREPARACIÓN:

1. Poner unas almendras en el vaso de thermomix unos **10 segundos a velocidad 6**. Sacar y reservar.

2. Sin lavar el vaso poner, unas hojas de perejil, y 4 ajitos y **triturar 10 segundos a velocidad máxima**. Sacar y reservar.
3. Sin lavar el vaso trocear los huevos cocidos **1 segundo a velocidad 4**. Sacar y reservar.
4. Echar el jamón y **trocearlo 15 ó 20 segundos a velocidad 7**, y reservar con el huevo picado, (no importa lavar el vaso).
5. Limpiar los calamares muy bien, dándoles la vuelta para limpiarlos por dentro y volver a dársela, para que queden, al derecho, con cuidado de no romperlos, es fácil, que así sea, los que se rompan mucho guardarlos para relleno. Las aletas, las patitas muy limpias quitándoles los ojos, y todo lo aprovechable y un par de calamares extra para hacer relleno (si aprovechamos los que se nos han roto mejor).
6. Todo ese calamar, aletas, patitas, etc. lo cortamos pequeñito con unas tijeras, y lo mezclamos con picada de ajo y perejil, los huevos duros y el jamón que tenemos picado, y si tenemos palitos de cangrejo y gamba pelada, trocear y todo bien mezclado, lo ligamos añadiéndole un huevo batido, le ponemos un poquito de pimienta negra en polvo, lo mezclamos todo muy bien, y empezamos a rellenar los calamares con la ayuda de una cucharita de postre.
7. Antes de cerrar cada calamar (sujetando la boca donde estamos metiendo el relleno para que no se salga) pinchamos por todo el calamar, para que después al freírlos no salten tanto, y una vez hecho y lleno, lo cerramos con la ayuda de un palillo.
8. Cuando estén todos llenos ponemos una sartén con aceite, y con mucho cuidado por que saltan mucho (retirarnos del lado de la sartén hasta que estén bien dorados) les vamos dando la vuelta para que se doren por todos lados (pero lo mas lejos posible, para que no nos salté el aceite caliente, no es broma saltan mucho).
9. Los vamos pasando cuando van saliendo, a una cazuela, y cuando estén todos los ponemos un poco al fuego y los rociamos con vino blanco, a fuego fuerte para que se evapore el alcohol, un poco por los dos lados, y reservar ahí con el fuego apagado.
10. Ponemos la cebolla en 4 trozos, más los tomates a trozos, en el vaso de la Thermomix, **y troceamos 8 segundos a velocidad 6**.
11. El aceite de haberlos frito lo echamos en el vaso de Thermomix, colándolo un poco, y le añadimos lo que falta hasta que tengamos **40 ó 50 gramos**, le ponemos un poquito de sal, pimienta molida, y un poquito de picada de ajo y perejil, un pelín de vino blanco, un poco de almendra picada, u poco de agua, unos 200 gramos ó mas (un poco al gusto nuestro), y **programamos 25 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**,
12. Al finalizar, si queremos rebajarle el color, y que quede menos rojo, añadirle un chorro de leche, y **programar 3 ó 4 minutos temperatura 90 grados, velocidad 1**.
13. Pondremos la salsa en la cazuela que tenemos los calamares, y los dejaremos hacer unos 10 minutos a chu, chu.
14. Los acompañaremos, con una buena ensalada, o con arroz blanco, que con esa salsa está riquísimo.

15. ES UN PLATO ELABORADO PERO MUY AGRADECIDO.



