

CANELONES DE PUERRO RELLENOS DE CALAMARES

INGREDIENTES

Para la base:

6 puerros gordos (sólo la parte blanca)

Para el relleno:

300 g de calamares congelados pescanova en aros

50 g de aceite de oliva virgen, extra.

50 g de tomate triturado natural

100 g de pimiento verde de asar pelado

100 g de cebolla roja

1 diente de ajo

Sal, pimienta y un toque de cayena

Para la salsa:

50 g de aceite de oliva virgen, extra.

100 g de pimiento verde de asar

100 g de cebolla roja

1 diente de ajo

150 g de tomate natural triturado

150 g de vino blanco

Sal, pimienta y un toque de cayena

2 sobrecitos de tinta

PREPARACIÓN

Prepare los canelones, lávelos bien y póngalos en el recipiente Varoma.

Ponga en el vaso del Thermomix 1/2 litro de agua y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Cuando termine, ponga el recipiente Varoma con los puerros sobre la tapadera y vuelva a programar 5 minutos a la misma temperatura Y velocidad Sáquelos, póngalos sobre papel de cocina, aplánelos y resérvelos.

Separe los calamares congelados de 100 en 100 g para trocearlos en tres veces. Ponga la máquina en marcha en velocidad 5 y eche 100 g de calamares troceándolos durante 5 ó 6 segundos Saque y reserve. Repita esta operación con el resto de los calamares y resérvelos.

Sin lavar el vaso, ponga en el mismo todos los ingredientes del relleno, menos los calamares (el pimiento pelado con un pela patatas) y trocee 6 segundos En velocidad 3 1/2. A continuación programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada los calamares picados y programe 12 minutos a la misma temperatura Y velocidad Compruebe que el calamar está bien cocido. Rellene los canelones con el relleno reservado y colóquelos en una fuente de horno.

Sin lavar el vaso, eche en el mismo todos los ingredientes de la salsa excepto el vino blanco y la tinta. Trocee 6 segundos En velo 3 1/2 y después programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada el vino y la tinta, triture 30 segundos En velocidad 5 y a continuación programe 7 minutos, 100°, velocidad 1. Si ve que queda muy espeso, añada un poco de agua y rectifique la sazón.

Vierta la salsa por encima de forma decorativa y sírvalos calientes.