

Anillas de Calamar con “Picaeta”

La “picaeta” es un majado que las abuelas de la Comunidad Valenciana y de Levante suelen añadir a muchos de sus pucheros. Básicamente llevan, algún fruto seco como avellanas o almendras (si no tienen muchos, sustituyen parte por un trozo de pan frito o tostado, aunque yo prefiero no ponerlo), ajo y perejil, que se machacan en un mortero y que luego se diluye en un par de cucharadas del caldo de cocción del guiso y se agrega a éste al final, para espesar un poco y darle sabor, puesto que los pucheros/guisos se hacen con todo en crudo.

INGREDIENTES:

- 400g Anillas de calamar
- 200g Tomate triturado
- 100g Cebolla
- 1 Cucharadita pimentón
- 2 Dientes ajo
- 8 Avellanas
- 2 Cucharadas perejil fresco picado
- 2 Cucharadas de aceite

2

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Pelar la cebolla y cortar lo más pequeño posible.
2. Rehogar a fuego lento con una cucharada de aceite hasta que esté pochada.
3. Agregar el pimentón e inmediatamente el tomate. Cocinar 5 minutos
4. Adicionar las anillas de calamar y cocinar 20 minutos o hasta que estén tiernas (añadir un poco de agua si fuera necesario).
5. Preparar la “picaeta”: Sofreír con el aceite restante, los ajos pelados y cortados por la mitad (retirar y poner en el vaso de la batidora). Sofreír las avellanas ligeramente en la misma sartén y retirar. Triturar los ajos, avellanas y perejil fresco con un poco de la salsa de cocción de los calamares.
6. Agregar la “picaeta” a los calamares y cocer 2-3 minutos para que se integren los sabores y espese un poco la salsa.