

Angulas “Roset” con calamar en su tinta

Ingredientes: 200 g. de angulas, 1kg. de calamares frescos, 1 cebolla, 1 puerro, 1 manojo de perejil, 1 cucharada de tinta de calamar, 1 tomate maduro, 2 dientes de ajo, sal, pimienta y aceite de oliva.

1. En una cazuela de barro con un chorrito de aceite de oliva, rehogamos la cebolla, el ajo y el puerro picados finamente hasta que la verdura se ablande sin que llegue a dorarse. Añadimos entonces los calamares bien limpios y troceados y el tomate abierto por la mitad.
2. Cocinamos los calamares durante 10 minutos a fuego lento y añadimos entonces un buen puñado de perejil, la tinta del calamar y 200 ml. de agua. Dejamos estofar a fuego lento durante 230 minutos. Añadiremos más agua si fuera necesario.
3. Una vez cocinados los calamares, retiramos del fuego y recuperamos la carne de los calamares, colamos la salsa sin triturar y reservamos.
4. Reducimos la salsa de calamares hasta que tenga la consistencia deseada. Corregimos el punto de sal y pimienta, y mezclamos con la carne de los calamares. En el momento de servir añadimos las angulas al estofado.