

# 50

Recetas  
para disfrutar  
el vino

QUIEN SABE BEBER,  
SABE VIVIR.

QUIEN SABE BEBER,  
SABE VIVIR.

 CAMPAÑA FINANCIADA  
CON AYUDA DE LA UNIÓN  
EUROPEA Y DE ESPAÑA

 GOBIERNO  
DE ESPAÑA  
 MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE

 WINEinMODERATION.eu  
*Art de Vivre*

 WINEinMODERATION.eu  
*Art de Vivre*



Jaume Tresserra  
Diseñador

# La receta de Jaume

- 1 café cargado en la cama
- 1 ducha caliente hasta arriesgar la piel
- 20 minutos eligiendo la camisa
- 1 nuevo proyecto en el que apasionarme
- 1 delicioso aroma de calamares rellenos invadiendo mi cocina

... y una copa de vino



## Calamares Rellenos

### INGREDIENTES (4 personas)

- 12 calamarcitos
- 2 cebollas
- 1,5 dl de tomate frito
- 1 diente de ajo
- 450 g de carne de cerdo picada
- 2 rebanadas de pan
- 1 dl de leche
- 3 dientes de ajo
- 2 cucharadas de almendras
- 1 vaso de vino blanco
- 1 ramita de perejil
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

### PREPARACIÓN

Limpiar los calamares retirando el interior, el pico, los ojos y la pluma. Picar finamente los tentáculos y las aletas. Remojar el pan en la leche. Rehogar la carne picada con los trocitos de calamar y 1 ajo picado en una sartén con 3 cucharadas de aceite durante 10 minutos. Salpimentar y mezclar con la miga de pan escurrida. Rellenar los calamares y sujetarlos con un palillo. Preparar un sofrito de tomate, ajo y cebolla, añadir los calamares y 1 vaso de vino blanco. Tapar, añadir una picada de almendras, ajo y perejil y cocer 20 minutos más a fuego muy lento. Servir bien caliente.