

RESTAURANTE BAKARTXO

CALAMARES ENCEBOLLADOS

- Un Kg. de calamares.
- Una cebolla.
- Una hojita de laurel.
- Pimientas en grano de todo tipo.
- Fondo de pescado en su defecto agua.
- Una cuchara de tomate frito casero.
- Vino blanco.
- Brandy.
- Aceite de oliva.
- Sal.
- Patatas.

Pelar la cebolla, picarla y ponerla a pochar con un poco de aceite. Cuando amarillee, pasarla por la batidora.

Mientras tanto limpiar los calamares sin ponerlos al chorro del grifo, quitarlos la piel y pelarlos bien, una vez hecho pasarlos rápidamente por agua para quitarlos la baba y los restos que se hubieran quedado pegados. Trocearlos al gusto, contando con que encogen mucho. Ponerlos en una olla o sartén sin nada, a fuego fuerte y, sin dejar de moverlos, hacer que suelten toda el agua que contienen sin que se peguen, añadirles la cebolla pasada y rehogarlos a fuego vivo, añadir un chorro de brandy y prender. Añadir entonces un buen chorro de vino blanco, un cucharón de fondo de pescado o agua o ambas cosas, unos cuantos granos de pimientas, el laurel y un poquito de sal, hay que tener cuidado con la sal ya que si los calamares se han limpiado como índico al principio, conservarán mucha de la sal que contienen. No cubrirlos de liquido completamente con la mitad es suficiente, aunque hemos intentado que pierdan todo el agua, siempre sueltan algo.

Cocer despacio hasta que los calamares estén tiernos, probar y rectificar de sal si fuese necesario. Si la salsa quedase muy suelta, tostar un poco de harina, añadirsele y dar un hervor.

Mientras se hacen los calamares, pelar las patatas y cortarlas en cuadraditos, poner en agua fría con un puñado de sal hasta que las utilicemos, la sal es para que no se reblandezcan si no que, al contrario, se ponen tiesas y al freírlas quedan más crujientes. Un momento antes de comer, freírlas con abundante aceite muy caliente, acompañarlas con los calamares.