**10.-Chiprones rellenos de gambas rojas**

Ingredientes del relleno: Para 6 personas

* Chipirones 1 kg: (800g/ cada caja de 400g. / 2 cajas) cada caja de Pescanova/ tiene unos 15 unidades.
* Huevos cocidos-3/4u.
* Gambas rojas-250g (pueden ser congelados) (mejor 300g).
* Cebolla tierna-unidad (1/2 puerro).
* Sal / pimienta, ajo, perejil fresco

Ingredientes de sofrito:

* Aceite de oliva
* Cebolla grande tierna-unidad(3 pequeñas/ o un *puerro*) 2 medianas
* Ajos -2
* Tomate frito-4 cucharadas
* Salsa del triturado de las gambitas
* Fume de pescado
* Sal (ojo/ según cantidad fume)

Ingredientes de la salsa del triturado de las gambas:

* Las cabezas y pieles de las gambitas y su aceite
* Vino blanco-vasito de vino

Elaboración:

1. Salsa del triturado de las gambitas: rehogar las gambitas con poca aceite y separamos los cuerpos para el rellano y las cabezas y pieles las meteremos en la batidora con su aceite y lo trituramos bien con un vasito de vino blanco, lo pasamos por el chino y reservamos. Filtro –ojo precisa filtro de tela.
2. Rellano: limpiar los chipirones, trocear las patas y las aletas. Pochar la cebolla menudita y añadir las patas y aletas, saltear, (precisan buen rato con la tapa) mezclar con los huevos troceados finitos y las gambas partidas a la mitad. Agregar el ajo y el perejil picado y una pizca de sal. Rellenar con éste preparado los chipirones y cerrarlos con un palillo.
3. Sofrito: calentar el aceite y sofreír la cebolla y los ajos muy picados, (aplastados con el aplastador) cuando empiezan a dorarse añadir el tomate y la sal y sofreír unos minutos. Triturar la salsa antes de añadirles los chipirones, y darles una vuelta, añadir\* la salsa de gambas del vaso y cocer aproximadamente 20 minutos, (El tiempo depende del tamaño del chipirón). Añadir fume de pescado para conseguir la salsita deseada, cuando veamos que están cocidos, rectificamos de sal. Podemos espesar la salsa con un poquito de maicena disuelta en fume de pescado frio.