

CALAMAR DA RÍA



Cefalópodo decápodo moi común. Ten un corpo alongado, tubiforme e liso. Está provisto de dúas aletas laterais en forma de triángulo isósceles.

Os brazos menores, en número de oito, non son todos da mesma lonxitude, e están provistos de dúas filas de ventosas. Os tentáculos son unhas tres veces máis longos cós brazos e non poden retraerse.

No interior do corpo, está a cuncha ou pluma, delgada e alongada. A boca está armada por un forte pico que recorda ó pico dos loros.

A lonxitude máis frecuente deste calamar é de 30 a 50 cm. No medio natural teñen un corpo case transparente e posúen unha grande capacidade mimética.

Teñen glándulas secretoras de sustancias que paralizan as súas presas e unha bolsa con tinta que bota un líquido negro que, ó turba-la agua, permite ó calamar despistar ós seus perseguidores e fuxir.

No período de reprodución, fórmanse grandes bancos que se achegan á costa, momento que se aproveita para a súa captura. A fecundación ten lugar no interior da femia, que logo deposita ata 6.000 ovos no chan cubertos por unha cápsula xalatinosa.

Nada con elegancia e forma bancos que se desplazan no mesmo sentido cás correntes mariñas, sobre fondos de area ou lodo ou sobre parados de Posidonias, xeralmente de 10 a 16 metros, aínda que poden atoparse ata 500 m. entran nas rías de Abril a Decembro.

Ten un gran valor comercial sendo obxecto da pesca activa por medio de redes de arrastre. De maneira artesanal tamén se pescan con poteras.

CALAMARES RECHEOS Á TASCA

Ingredientes para 4 persoas:
1Kg. de Calamares de la Ría
Chourizo caseiro
Miga de pan de bola
Fariña
Cebola
Pementón
Folla de loureiro
Viño albariño

ELABORACIÓN:

Calamares do tamaño dunha man. Límpase dándolles a volta, para sacarlle a area. Córtese moi finas as patas do calamar e dous chourizos de tamaño normal.

Agrégaselle a miga de pan ós ingredientes anteriores mesturándoo todo moi ben.

Se rechean os calamares pechándoos cun palillo artesán. Sélanse en fariña, colócanse nunha cazola de barro onde temos o aceite de oliva quente coa cebola moi miúda.

Cando a cebola está pochada, agrégaselle 1/2 cullerada de pementón doce e déixase sofrir o pementón sen que queime. Se lle agrega un vaso de viño albariño e un vaso de fumé de peixe.

Métese ó forno, deixándoo facerse a modiño, ata que se gratinen. Podémolo acompañalo prato cun arroz ó allo ou con unhas patacas chic.

POSTRE (Especialidade da CASA)

INGREDIENTES: 1/2 litro de nata líquida. 1 Litro de leite. 6 ovos. 200 gr. De azucre. 10 grs. de xelatina.

ELABORACIÓN: Mestúranse todos os ingredientes agás os ovos e a xelatina. Cando o leite, o azucre e a nata rompan a ferver, agréganselle as xemas batidas cun pouco de leite.

Batemos enerxicamente para que quede unha pasta moi fina. Cando levante de novo a ferver retírase do lume e agrégaselle os 10 grs., de xelatina, que tiñamos en auga fría, sen deixar que ferva a xelatina. Cando teñamos frío o líquido, agréganselle as claras a punto de neve, mesturándoas cun pouco de aire.

Énchense unhas copas e métese na neveira 3 horas. No intre de servir, se acompaña con caramelo con azucre, xema de ovo e coñac. **E NON ENGADIMOS O CLÁSICO E HABITUAL SECRETO DA COCIÑEIRA, QUE CONFIRE A ESTE POSTRE O SEU PUNTO EXACTO DE SABORE CALIDADE.**

La Tasca
**pescados y mariscos
de la ría**

Alfonso X "El Sabio", 3
Trav. Fdez. Ladreda (Campolongo)
PONTEVEDRA

Tlfno.: 986 86 14 61