

Lista de ingredientes para la receta Bocata de calamares Michelin

Para acompañar:

- Limon 1 Unidad
- Lima 1 Unidad
- Alga nori
- Barra de pan viejo 1 Unidad
- Flores comestibles

Para el alioli:

- Huevo 1 Unidad
- Aceite suave
- Ajo 2 Dientes
- Pimienta
- Sal

Para el pan de curry:

- Aceite De Oliva 1 cda
- Azucar 1 cda
- Curry en polvo 1 cda
- Huevos 3 Unidades
- Harina 120 g
- Sal

Para las mayonesas:

- Curry en polvo
- Mayonesa
- Wasabi en polvo o pasta

Para los calamares:

- Aros de calamar 24 Unidades
- Panko o pan rallado