Atado de calamar con endibias, compota de tomates y habas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tubos de calamar: 4 Unidades
Endibias: 6 Hojas
Jamòn crudo: 4 Fetas

Compota de tomates

Azúcar Negra: 1 cdita.
Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Ajo picado: 1 cdita.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates: 5 Unidades
Aceto balsámico: 1 cda.
Jengibre: 1 cda.

Vinagreta de tinta de calamar

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tinta de calamar: 1/2 cdita.
Aceto balsámico: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

- Corte el tubo del **calamar** por la mitad y luego en tiras finas.
- Corte el *jamón* crudo en tiras gruesas
- Separe las hojas de endibias y retire parte de la parte blanca.
- En una sartén con aceite e oliva caliente, saltee las hojas de endibias condimentadas con sal.
- En otra sartén con aceite de oliva caliente, saltee las **habas**, condimentadas con sal.

Compota de tomates

- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente la *cebolla* cortada en tiras durante 10 minutos.
- Agregue los tomates sin semillas y cortado en tiras. Condimente con sal cocine por unos minutos.
- Incorpore el *jengibre* cortado en tiras, el aceto balsámico y cocine durante 10 minutos más.

Vinagreta de tinta de calamar

- Coloque en un mortero la tinta de *calamar* y agregue el aceite de oliva, el aceto y la sal. Mezcle.

Armado

- Ate con una tira da *jamón* crudo varias tiras de *calamar*.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle los atados de *calamar* con *jamón*, condimente con sal.

Presentación

- Sirva en un plato las hojas de endibias junto con las *habas* y por encima los atados de *calamar* y *jamón*, acompañe con la compota de tomates.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/atado-de-calamar-con-endibias-compota-de-tomates-y-habas