

# Bocata de calamares Michelin

Tiempo de preparación: 35 Min



## Ingredientes

### Para acompañar:

Limon: 1 Unidad

Alga nori:

Flores comestibles:

Lima: 1 Unidad

Barra de pan viejo: 1 Unidad

### Para el alioli:

Huevo: 1 Unidad

Aceite suave:

Pimienta:

Ajo: 2 Dientes

Sal:

### Para el pan de curry:

Aceite De Oliva: 1 cda

Curry en polvo: 1 cda

Harina: 120 g

Azucar: 1 cda

Huevos: 3 Unidades

Sal:

### Para las mayonesas:

Curry en polvo:

Wasabi en polvo o pasta:

Mayonesa:

### Para los calamares:

Aros de calamar: 24 Unidades

Panko o pan rallado:

# Preparación de la Receta

## Para comenzar

- Preparamos el alioli triturando todos los ingredientes menos el aceite
- A continuación, añadimos el aceite en forma de hilo para emulsionar
- Reservamos.
- Llevamos una olla al fuego con aceite.
- Luego, cortamos aros de *calamar*, los salamos, los rebozamos con *panko* y los freímos en el aceite caliente.
- Para las mayonesas de sabores mezclamos un poco *mayonesa* con *wasabi* y la otra con *curry*
- Reservamos.

## Para el pan de curry

### mezclamos los huevos, el curry, el azúcar

- Car, la sal, el aceite y la *harina*
- Cuando hayamos formado una masa lisa la pasamos por un colador fino y la introducimos en un sifón de medio litro
- Cargamos con dos cargas
- Si no tenemos sifón, en lugar de poner los huevos enteros debemos batir a punto de nieve las claras y mezclarlas de forma envolvente con el resto de ingredientes
- La cocción del pan será igualmente en el microondas como si lo hubiésemos hecho con un sifón.
- Colocamos la mezcla en tres vasos de plástico con unos agujeros en los lados de la base y cocinamos en el microondas durante 1 minuto o hasta que esté cocinado el pan de *curry*.
- Hacemos unas tostadas alargadas y bien finas con el pan viejo
- Las doramos en el horno precalentado a 180°C hasta que estén crujientes.

## Para el emplatado

- En una bandeja colocamos las mayonesas de *curry* y *wasabi* y el alioli
- Por encima, colocamos el *calamar* e intercalamos con trozos de alga nori y las tostadas finas de pan.
- Decoramos con las flores comestibles y el pan de *curry* cortado
- Acompañamos con unos gajos de *limón* y de lima y servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bocados-de-calamares>