Brochette de calamar sobre puré de ajo y Gratín de espinaca florentina

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Brochette de calamar sobre puré de ajo

Tocino: 200 g
Ajo: 2 Cabezas
Leche: Cantidad necesaria
Calamarettes: 20 Unidades

Gratín de espinaca florentina

Jugo de Limón: 2 cdas.
Espinaca: 1 Paquete
Manteca: 2 cdas.
Sal: A gusto
Crema de leche: 100 grs.

Preparación de la Receta

Gratín de espinaca florentina

- En una sartén caliente funda la *manteca*, luego saltee las hojas de espinacas previamente lavadas y bien secas, sazone con sal, incorpore el *jugo* de *limón* y una vez tiernas las hojas agregue la *crema* de leche, mezcle, cocine unos minutos más y retire, por ultimo procese con un mixer.

Brochette de calamar sobre puré de ajo

- Corte el *tocino* en tiras y luego séquelas en un horno precalentado a fuego mínimo.
- Una vez secas deje enfriar y procéselas con un mixer hasta conseguir un polvo.

- Pele los dientes de **ajo** y cocínelos en leche, cuando rompa hervor cambie la leche, proceda de esa forma 3 veces, la ultima cocción deje que los dientes de **ajo** se caramelicen, una vez que estén totalmente tiernos procéselos.

Armado

- Tome un *palillo* de brochote y traspase los calamarettes de la parte mas angosta, dejándolos colgados uno al lado de otro.
- En una *plancha* bien caliente dore los calamarettes solo un par de minutos.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de puré de *ajo*, encima acomode unos calamarettes y salsee con el gratín de **espinaca** florentina
- Espolvoree con el polvo de *tocino*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brochette-de-calamar-sobre-pure-de-ajo-y-gratin-de-espinaca-florentina