

# Calamar a la plancha

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Calamares enteros sin vísceras:** 2 Unidades

**Tubo de calamar limpio:** 1 Unidades

### Para Marinar

**Jengibre rallado:** 1 Cucharada

**Ajo rallado:** 1 Diente

**Sake:** 2 Cucharada

**Semillas De Sésamo :** Cantidad necesaria

**Salsa de soja:** 3 Cucharadas

**Mirin:** 2 Cucharada

**Cebolla de verdeo:** 50 g

**Huevos de salmón:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Limpiar los calamares retirando la piel del tubo y separar los tentáculos y las aletas.
- Colocar en el bowl de la *marinada* los tentáculos, las aletas a las que previamente se les hizo unos cortes superficiales (cuadrille) y los tubos a los que se le retira el extremo más angosto.
- Al tubo de **calamar** abrirlo a lo largo y realizar cortes superficiales en cuadrille por ambos lados de ambas mitades
- Sumarlo a la *marinada*.
- Dejar *marinar* en heladera por 1 hora.
- Escurrir bien y cocinar en **plancha** bien caliente con aceite, las aletas y los tubos en mitades 1 minuto por lado, los tentáculos y los tubos enteros hasta que se doren y estén tiernos

### Para la marinada

- En un bowl mezclar *jengibre* rallado, *ajo* rallado, *salsa de soja*, *sake*, *mirin* y *cebolla* de verdeo en aros bien finos.

### Para el armado

- Cortar los tubos en aros, las aletas en tiras y separar los tentáculos y realizarles un corte bien en cada uno
- Presentar en plato con *rodaja* de lima, semillas de *sésamo* y huevas de *salmón* por encima.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/calamar-a-la-plancha>