Calamar con sobrasada

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Cebollas tiernas: 2 Unidades
Pimienta: Cantidad deseada
Sobrasada: 1 Unidad
Miel: A gusto
Vino Blanco: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad deseada
Calamares: 1 k

Preparación de la Receta

Para comenzar

limpiamos los calamares con mucho cuidado, retirando las v&iacute

- Sceras y la cola
- Reservamos la tinta y la víscera de *color* ocre en forma de bolsa para dar gusto al plato
- Luego, lo lavamos bien en agua fría para quitar todo el interior del **calamar**
- Cortamos las patas y las reservamos para decorar el plato cuando hayamos terminado.
- Cortamos el *calamar* en dos partes
- Una de ellas, en aros
- La otra, la cortamos hasta el final para que queden unidos
- Luego, pelamos y cortamos la *cebolla* en juliana y la sobrasada en taquitos después de haberle quitado la piel.
- En una *cacerola* al fuego con aceite abundante freímos la *cebolla*
- La salamos y después la confitamos

Para ello

- Agregamos un poquito de miel y un chorro de vino blanco
- Dejamos cocinar a fuego lento.

- Retiramos la *cebolla* cuando haya tomado un *color* dorado y en esa misma *cacerola* hacemos el *calamar*

Para ello

elevamos el fuego al m&aacute

- Ximo y cuando el aceite esté caliente incorporamos todo el *calamar* y sus patas
- Añadimos la víscera que habíamos reservado y la tinta
- Salamos y mezclamos bien
- Cuando el *calamar* esté listo, lo retiramos.
- A continuación, cocinamos la sobrasada en la cazuela anterior y cuando el aceite tome el *color* rojo del embutido añadimos los calamares y la *cebolla*
- Mezclamos todo bien.

Para el emplatado

- Colocamos los calamares en la base del plato y agregamos unos trocitos de sobrasada por encima y las patitas de los calamares salteadas
- Rociamos con un chorrito de miel y decoramos con una ramita de *perejil*.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/calamar-con-sobrasada