

Calamarata

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Agua: Cantidad necesaria
Yema de huevo: 4 Unidad

Harina: 400 grs.
Brócoli: 1 Taza

Salsa de bacalao

Bacalao desalado: 200 g
Salsa de tomate: 2 Tazas

Ajo aplastado: 1 Dientes
Garbanzos cocidos: 1 Taza

Salsa de calamares

Agua: 1 cda.
Tentáculos de calamar: 4 Unidades
Pisco: 30 cc
Tubos de calamar limpios: 4 Unidades

Ajo aplastado: 1 Dientes
Tinta de sepia: 1 cdas.
Perejil picado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl la *harina* junto con las yemas, el agua y forme una masa
- Deje descansar.
- Estire y corte un rectángulo de 12 cm
- De ancho aproximadamente.
- Luego corte tiras de 2 cm
- De ancho aproximadamente y pegue los extremos formando un aro.

Trocoli

- Estire la masa un poco más fina que en la preparación anterior, y corte en tiras de 10 cm

- Por 3 mm aproximadamente

Salsa de bacalao

- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee el *ajo* junto con el bacalao.
- Agregue la salsa de *tomate* y deje que se cocine.
- Incorpore los garbanzos y termine la cocción.

Salsa de calamares

- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee el *ajo* junto con la pimienta.
- Agregue los tentáculos junto con los tubos de *calamar* cortados en aros, el pisco y la tinta de *sepia*.
- Incorpore el agua y mezcle.
- Cocine unos minutos.

Armado

- En una olla con abundante agua hirviendo con sal, cocine la calamarata junto con los brócolis
- Cuele y espolvoree con *perejil* picado y aceite de oliva.
- En otra olla con abundante agua hirviendo con sal, cocine los trocoli
- Cuele y coloque en la sartén de la Salsa de bacalao

Presentación

- Sirva en una fuente la salsa de calamares y por encima la calamarata
- Sirva en los trocoli en una fuente
- Decore con *perejil*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/calamarata>