# Calamarata



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Agua**: Cantidad necesaria
**Harina**: 400 grs.
**Yema de huevo**: 4 Unidad
**Brócoli**: 1 Taza

### Salsa de bacalao

**Bacalao desalado**: 200 g
**Ajo aplastado**: 1 Dientes
**Salsa de tomate**: 2 Tazas
**Garbanzos cocidos**: 1 Taza

### Salsa de calamares

**Agua**: 1 cda.
**Ajo aplastado**: 1 Dientes
**Tentáculos de calamar**: 4 Unidades
**Tinta de sepia**: 1 cdas.
**Pisco**: 30 cc
**Perejil picado**: Cantidad necesaria
**Tubos de calamar limpios**: 4 Unidades

## 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**