

Calamares a la plancha con ensalada de maíz y tequila

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Jugo De Lima: 2 Unidad
Tubos de calamar limpios: 500 g
Pimienta Negra en grano: 1 cda.

Tentáculos de calamar: 500 g
Tequila: 3 cdas.
Canela: 1 Ramas

ensalada de maíz

Cilantro Picado: 1 cda.
Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla Colorada: 1 Unidad
Chile jalapeño: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Granos de choclo: 150 g
Jugo De Lima: 2 cdas.
Palmitos: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Coloque los tubos y los tentáculos de *calamar* en un bowl, agregue el resto de los ingredientes y deje *marinar* durante 4 o 5hrs
- Aproximadamente.
- En una **plancha** bien caliente cocine los calamares hasta *dorar* bien de ambos lados.

Ensalada de maíz

- Corte los palmitos en láminas finas.
- Corte el *morrón* y la *cebolla* en juliana.
- Retire la vena y las semillas del *chile* y corte en juliana.
- En un bowl coloque todos los ingredientes y condimente con aceite de oliva, sal, pimienta, *cilantro* picado y *jugo* de lima.
- Añada por último el *palmito* y revuelva bien.

Presentación

- Sirva los calamares, acompañe con la ensalada.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/calamares-a-la-plancha-con-ensalada-de-maiz-y-tequila>