Chicharrón de calamar en espejo de pimientos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Esparragos: 6 Unidades
Jugo De Lima: 1 Unidad
Sal: A gusto
Calamares: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vinagre Blanco: 1 cda.
Perejil picado: 1 cda.
Cebollin: Cantidad necesaria
Cebolla Morada: 1 Unidades
Pimienta negra recién molida: A gusto
Queso fresco seco: 100 g
Mantequilla fría: 2 cda
Cebolla blanca: 1 Unidad
Azucar: Una pizca
Vino Blanco: 1/2 Taza
Paprika: Una pizca
Pimentón rojo: 1 Unidad
Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Pele y corte las cebollas en pluma.
- Ase el *pimentón* a fuego directo hasta que se queme por completo la piel, luego pélelo.
- Separe los tentáculos de los tubos de **calamar**, luego límpielos
- Empareje los extremos de los tubos y ábralos, realice en la parte interna unas incisiones formando rombos
- Coloque los calamares y los tentáculos en un bowl, sazone con aceite de oliva, pimienta, *páprika*, espolvoree con *perejil* picado, *tomillo* y *jugo* de lima, reserve en la heladera durante aproximadamente 2 horas.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo blanquee los espárragos y los cebollines.

Armado

- En una sartén caliente funda una cucharada de *mantequilla*, luego incorpore las cebollas, espolvoree con azúcar y cocine a fuego lento, perfume con briznas de *tomillo* y cocine hasta que la *cebolla* se caramelice.

- En un grill caliente con aceite de oliva selle los calamares con sus tentáculos de ambos lados.
- Coloque en el vaso de la licuadora el *pimentón* rojo asado, vino blanco, aceite de oliva, sal, pimienta y *vinagre* blanco, licue y cuele
- Coloque la salsa obtenida en una *cacerola* y lleve al fuego, una vez caliente incorpore una cucharada de *mantequilla* fría, mezcle hasta emulsionar.
- Rellene los tubos de *calamar* con la *cebolla* caramelizada, un trozo de queso y por ultimo uno o dos espárragos, ate con una tira de *cebollín*.

Presentación

- Sirva en un plato un espejo de salsa de *pimentón* y encima acomode un *calamar* relleno
- Decore con los tentáculos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chicharron-de-calamar-en-espejo-de-pimientos