

Chipiron y clorofila

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aire de manzana

Jugo de manzanas verdes: 1 Taza

Chipirones

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Calamares limpios: 4 Unidades

Tentáculos de calamar deshidratados: 6 Unidades

Café en grano: 1 cda.

Salsa de Clorofila

Sal: A gusto

Maicena diluída en agua fría: 1 cdita.

Agua: 1 Taza

Lemon grass: 1 cdita.

Jengibre: 1/4 cdita.

Vinagreta

Sal: A gusto

Regaliz: 1 cda.

Clorofila: 1 cdita.

Vinagre de manzana: 2 cdas.

Lecitina de soja: 1/2 cdita.

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Polvo de bugambilia: 1 cdita.

Polvo negro: 1 cdita.

Polvo verde: 1 cdita.

Perejil: 1 cda.

Clorofila: 1 cdita.

Espinacas hojas: 1 Taza

Sal de jamón: A gusto

Menta: 20 Hojas

Ciboulette: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

Salsa de Clorofila

- Coloque en una *cacerola* la *espinaca*, las hojas de *menta*, la clorofila y el lemon grass.
- Lleve a fuego e incorpore el agua.
- Cocine durante 5 minutos.
- Retire, procese y cuele.
- Vierta nuevamente en la *cacerola* y lleve a fuego.
- Disuelva la *maicena* con agua y añada a la salsa de clorofila. Mezcle.
- Retire en el primer hervor.
- Incorpore luego el *jengibre* y condimente con sal.
- Mezcle y reserve.

Vinagreta

- Coloque en un bowl el *vinagre* de *manzana* junto con la clorofila, la sal, el regali, el aceite de oliva y el *ciboulette*. Mezcle.

Chipirones

- Coloque en un bowl el aceite de oliva, el *café* y condimente con sal. Mezcle.
- Incorpore los *camarones*, el *perejil* y sazone nuevamente con sal y sal de *jamón*.
- Deje macerar unos minutos.
- En una olla con abundante aceite caliente, fría los tentáculos por unos segundos.
- Retire y reserve.
- En una sartén caliente cocine los calamares de ambos lados solo unos segundos.
- Retire y espolvoree con el polvo de bugambilia, el verde y el negro.

Aire de manzanas

- Coloque en un bowl el *jugo* de manzanas junto con la lecitina.
- Bata hasta que en la superficie se forme una capa de espuma.

Armado

- Coloque en un plato los calamares y los tentáculos.
- Rocié con la vinagreta y unas gotas de salsa de clorofila.
- Sirva en un recipiente pequeño la espuma de aire de *manzana*.

Presentación

- Sirva caliente.

