Chipiron y clorofila



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aire de manzana

Jugo de manzanas verdes: 1 Taza
Lecitina de soja: 1/2 cdita.

Chipirones

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Calamares limpios: 4 Unidades
Tentáculos de calamar deshidratados: 6 Unidades
Café en grano: 1 cda.
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Polvo de bugambilia: 1 cdita.
Polvo negro: 1 cdita.
Polvo verde: 1 cdita.
Perejil: 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.
Clorofila: 1 cdita.
Espinacas hojas: 1 Taza
Sal de jamón: A gusto
Menta: 20 Hojas

Vinagreta

Sal: A gusto
Regaliz: 1 cda.
Clorofila: 1 cdita.
Vinagre de manzana: 2 cdas.
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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chipiron-y-clorofila