# Ensalada de calamar; Panqueque de cítricos y maracuyá



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Para la ensalada de calamar

**Lima**: 1 Unidad
**Tomates cherrys amarillos**: 100 grs.
**Chile**: 1/2 Unidad
**Mango**: 1/2 Unidad
**Cebolla Morada**: 1 Unidad
**Palta**: 1 Unidad
**Calamares**: 2 Unidades
**Flores comestibles**:
**Chipirones**: 8 Unidades
**Hojas de Perejil**:
**Tomates cherrys rojos**: 100 grs.

### Para la masa

**Limon**: 1 Unidad
**Lima**: 1 Unidad
**Maracuyá**: 1 Unidad
**Huevos**: 2 Unidades
**Mandarina**: 1 Unidad
**Stevia**: 3 cdas.
**Leche Condensada**: 100 cc
**Harina**: 2 cdas.

## Preparación de la Receta

### Para la ensalada de calamar

- Cortar los calamares en aros finos y *blanquear* en agua hirviendo.
- *Dorar* los chipirones en una sartén con aceite de oliva, agregar *jugo* de lima.

## - Mezclar en un bowl

- Los calamares, la *palta* cortada, la *cebolla* ciselada, hojas de *perejil*, tomates y el *chile* picado.
- Agregar los chipirones, aceite de oliva, el mango cortado en cubos.
- Terminar con flores.

## Panqueques de cítricos y maracuyá

- Mezclar los huevos, la *harina*, 2 cdas.
- De *stevia*, y la leche.
- Calentar una sartén, pincelar con aceite altoleico.
- Hacer los panqueques.
- Doblarlos a la mitad, agregar ralladura de *mandarina*, *limón* y lima, pulpa del **maracuyá**, 1 cda.
- De *stevia* y el *jugo* de la *mandarina*.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-calamar-panqueque-de-citricos-y-maracuya**