

# Ensalada de Calamares y Porotos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceite de oliva picante:** 3 cdas

**Alcaparras:** 1 cda

**Chistorra fresca:** 150 Gramos

**Lima para su ralladura:** 1/2 unidad

**Porotos Alubias Cocidos:** 200 Gramos

**Summac:** 1 Pizca

**Tubo de Calamar:** 2 Unidades

**Albahaca:** 10 Unidades

**Apio con hojas:** 2 Unidades

**Tomates cherry:** 10 Unidades

**Perejil:** 10 hojas

**Sal:** c/n

**Aceitunas verdes:** 10 Unidades

**Vinagre de jerez:** 200 cdas

## Preparación de la Receta

- Cocinar los tubos de *calamar* en agua hirviendo con sal por 4 minutos.
- Cortar la cocción en agua con hielo y cortar en anillos.
- Retirar la tripa de la chistorra y *saltear* en sartén hasta que se doren y se ponga crocante por 3 minutos.
- En un bowl mezclar porotos alubias cocidos, tomates cherries en mitades, aceitunas verdes picadas, *apio* fileteado fino, *alcaparras*, hojas de *albahaca*, *perejil*, aceite picante, sal, *vinagre* de jerez y agregar los calamares cortados.

## Armado

- Servir la ensalada en fuente y por encima agregar la chistorra crocante, ralladura de lima y pizca de sumac.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-calamares-y-porotos>