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