Ensalada de calamaretti con pan carasau



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Calamarettis: 12 Unidades

Ensalada

Wasabi: 20 g
Berro: 1 Tazas
Paltas: 2 Unidades
Clara de huevo: 1 Unidad
Jugo de Limón: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Pan carasau

Aceite de dendé: 3 cdas.
Agua: Cantidad necesaria
Semolin extra fino: 330 g
Bottarga: Cantidad necesaria
Sal: 10 g
Harina 0000: 160 g

Relleno

Sal y Pimienta: A gusto
Arvejas congeladas: 120 g
Crema de leche: Cantidad necesaria
Salmón rosado: 100 g

Preparación de la Receta

- Limpie los calamarettis.

Relleno

- Corte el *salmón* rosado en trozos.

- En un procesador coloque las arvejas, el *salmón*, la *crema* de leche, sal y pimienta.
- Procese y reserve.

Armado

- Pinche los calamarettis y rellene.
- Cierre los extremos con palillos de madera o mini-brochetes de acero.
- En una vaporera cocine los calamarettis
- Retire, deje enfriar un poco y corte por la mitad.

Ensalada

- Pele y retire la pulpa de la *palta*.
- Limpie el *berro*.
- En un bowl coloque la clara de *huevo*, el *jugo* de *limón*, el *wasabi*, aceite de oliva, sal y pimienta.
- Mezcle hasta emulsionar y reserve.
- Condimente la *palta* al momento de servir.

Pan carasau

- En un bowl mezcle las dos harinas, l a sal y el agua.
- Amase por 10-15 minutos como por hacer un pan común
- Debe quedar suave y apenas húmeda.
- Tape con papel film y deje descansar por 5-6 horas.
- Pase la masa por una máquina de pastas y estire hasta lograr una masa fina y rectangular.
- En un horno precalentado a 250-300º sobre una placa aceitada o sobre una teja de ladrillo cocine el pan.
- Cuando lo retira del horno, pincele con el aceite de dende, mezclado con la *bottarga*.

Presentación

- En un plato sobre una cama de berros, coloque los calamaretis, la *palta* con el aderezo y acompañe con el pan.
- Espolvoree con *bottarga*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-calamaretti-con-pan-carasau