

Ensalada de chipirones

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Calamares: 12 Unidades

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Ensalada

Mezclum de Hojas Verdes: 200 grs.

Aceite de jengibre y naranja en aerosol: Cantidad necesaria

Germen de alfalfa: 100 g

Hojuelas de ajo

Ajos: 3 Diente

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Vinagreta

Pimentón en polvo: 2 cda.

Ciboulette: 1 cda.

Vinagre de Arroz: 15 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Limpie los calamares, separe los tentáculos de los tubos y las aletas.
- Abra al medio los tubos de *calamar*, y con la ayuda de un cuchillo bien afilado forme una cuadrícula en la parte interna del *calamar*.

- En un grill bien caliente rociado con aceite de oliva cocine los calamares, condimentados con sal y pimienta por 2 minutos.

Hojuelas de ajo

- Pele los ajos y corte en láminas finas.
- Colóquelas en una placa para horno, con una *plancha* de silicona y rocíe con aceite de oliva.
- Lleve al horno a 160° hasta secar.
- Retire del horno y quite el germen del centro.

Vinagreta

- Pique el *ciboulette*.
- En un bowl pequeño mezcle el *pimentón*, el *vinagre*, el aceite de oliva y el *ciboulette* picado.
- Mezcle hasta emulsionar.

Ensalada

- En un bowl mezcle las lechugas cortadas con las manos y el germen de alfalfa.
- Condimente con el aceite de *jengibre* con *naranja*, la vinagreta, sal y pimienta.
- Mezcle bien.

Presentación

- En un plato para ensalada sirva la ensalada con los calamares, decore con las hojuelas de *ajo* y rocíe con la vinagreta.

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