Ensalada fresca de calamar



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tubo de calamar pelado: 1 Unidad
Radicchio: 1/2 Unidad
Lechuga: 1/4 Unidad
Cebolla Morada: 1/2 Unidad
Gajos de naranja: 1 Unidad
Endivias: 2 Unidades
Escarola fina: 1/4 Unidad
Sal: A gusto

Para el aderezo

Jugo de una naranja: 1 Unidad
Mostaza de Dijon: 1 Cucharadita
Aceite: 100 Centímetros cúbicos
Miel: 1 Cucharadita
Sal: A gusto

Preparación de la Receta

- Cortar el **calamar** en tiras de 3 cm de largo por ½ cm de ancho
- Cocinar en agua hirviendo con sal por 7 segundo, llevar a bowl de agua con hielo y cortar la cocción.
- Retirar gajos a vivo de la *naranja*
- Hacer en un plato grande una base de hojas cortadas a mano (radiccio, endivias, lechuga, escarola fina) y acomodar por encima gajos de *naranja* a vivo y *cebolla* en juliana.
- Agregar los calamares cocidos y por encima terminar con el aderezo

Para el aderezo

- Mezclar en un bowl *jugo* de *naranja*, miel, *mostaza* de dijon, sal y en forma de hilo agregar aceite hasta integrar y emulsionar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-fresca-de-calamar