Ensalada tibia de setas y calamaretes con emulsión de ajo y ciboulette



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Calamarete: 6 Unidades

Girgolas: 3 Unidades

Crocante de puerros

Puerros: 2 Unidades

Emulsión de ajo y ciboulette

Vinagre de vino: 1 cda.
Leche: Cantidad necesaria
Ciboulette: 50 g
Aceite de girasol: 250 cc
Huevo: 1 Unidad
Ajo picado: 1/2 Cantidad necesaria

Hojas verdes

Lechugas mixtas: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Separe el cuerpo de la cabeza de los calamaretes, retire los tentáculos y limpie desechando la bolsa de tinta y la boca.
- Del cuerpo retire la piel, viseras y la pluma
- Corte los *hongos* con las manos en cuartos.

Emulsión de ajo y ciboulette

- Coloque en un recipiente el *huevo* junto con el **ajo** y el **ciboulette**.
- Agregue el aceite el *vinagre* y emulsione.
- Aligere la emulsión con leche.

Crocante de puerros

- Corte el *puerro* por la mitad y luego en fina juliana.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente cocine los *hongos* de ambos lados hasta dorarlos
- Retire y condimente con sal
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee los calamaretes a fuego máximo durante 2 minutos, retire y condimente con sal.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría el *puerro*.
- Retire y escurra en papel absorbente
- En un bowl aderece las hojas verdes con la emulsión de *ajo* y *ciboulette*.

Presentación

- En un plato coloque las hojas verdes dando altura.
- Coloque los calamaretes y las setas.
- Bañe con la emulsión de *ajo* y *ciboulette*
- Decore con el *puerro*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-tibia-de-setas-y-calamaretes-con-emulsion-de-ajo-y-ciboulette