Ika Maki (Calamar arrollado)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salsa de soja: 40 cc
Tubo de Calamar: 4 Unidad
Espárragos cocidos: 100 g
Alga nori: 1 Unidad
Mirin: 20 cc

Muselina de langostinos

Sal y Pimienta: A gusto
Clara de huevo: 1 Unidad
Langostinos Frescos: 5 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte el borde de los tubos de **calamar** ya limpios, corte al medio para abrir y haga cortes transversales superficiales de uno de sus lados y del otro lado haga cortes paralelos.

Muselina de langostinos

- Pele los *langostinos* y retire la vena interna.
- En un procesador coloque los *langostinos*, sal, pimienta y la clara de *huevo*.
- Procese hasta lograr una pasta homogénea

Armado

- Corte los espárragos previamente cocidos a la medida del tubo de *calamar*.
- Sobre papel film extienda el tubo de *calamar* abierto al medio, encima el alga nori, una capa de muselina de *langostinos* y los espárragos.
- Enrolle con el papel film suavemente y cierre los extremos.
- En una vaporera coloque el *calamar* relleno.

- Cocine durante 15 minutos
- Retire, quite el papel film y atraviese con palillos de madera.
- En una sartén coloque el *calamar* relleno a grillar.
- Desglace con *mirín*, deje evaporar el alcohol y agregue salsa de soja.
- Retire y corte en rodajas.

Presentación

- En un plato coloque las rodajas de *calamar* relleno, acompañe con *arroz* blanco, vegetales salteados y té verde.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ika-maki-calamar-arrollado