Ika Yaki (Calamar grillado)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tubos de calamar: 2 Unidades
Tentáculos de calamar: 2 Unidades

Aderezo

Negui (cebolla de verdeo Japonés): 200 g
Mirin: 40 cc
Aceite: 1 cda.
Salsa de soja: 40 cc
Jengibre fresco: 50 g
Ajo: 1 Diente

Guarnición

Salsa de soja: 20 cc
Arroz blanco grano medio cocido: 200 g
Aceite: 1 cda.
Pak choy: 2 Paquete
Pimiento rojo: 1 Unidad
Jengibre fresco: 20 g
Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Perejil Crespo: A gusto

Preparación de la Receta

- Abra al medio los tubos de **calamar** limpios, corte los bordes y haga un corte en el centro para separar en dos mitades.
- Haga un cuadrillé en la superficie del *calamar*.

Aderezo

- Pele y ralle el *jengibre* o *kion*.
- Pele y ralle el *ajo*.
- Corte la hoja de negui o *cebolla* de verdeo japonés en tiras finas.
- En un bowl, coloque, el *jengibre*, el *ajo*, el *mirin*, la salsa de soja y la *cebolla* de verdeo
- Mezcle bien.
- Agregue los tubos de *calamar* y los tentáculos de *calamar* y dejar macerar en el aderezo por 2 minutos.
- En un wok con aceite coloque los tubos y los tentáculos de *calamar* a grillar de ambos lados durante unos minutos.
- Separe los tentáculos y corte el tubo de *calamar* en tiras gruesas.

Guarnición

- Corte el *pimiento* rojo, retire las semillas y la parte blanca, corte en tiras finas.
- Corte la punta de los pak choy y separe las hojas.
- Pele y pique el *jengibre*.
- En un wok con aceite saltee el *pimiento* rojo junto con el *jengibre*.
- Agregue los pak choy, sal, pimienta y salsa de soja
- Mezcle, cocine al dente y retire.

Presentación

- En un plato coloque las tiras de *calamar* y los tentáculos, decore con *perejil* crespo
- Acompañe con *arroz* blanco, vegetales salteados y té verde.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ika-yaki-calamar-grillado