Orquídea de chipirón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aire de pimiento verde

Sal: A gusto
Lecitina de soja: 1 cda.
Pimiento verde: 2 Unidad

Calamares

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Perejil picado: 1 cdita.
Cafe soluble: 1 cdita.
Calamares limpios: 6 Unidades
Ajo picado: 1/2 Diente

Relleno de mango

Sal: A gusto
Ajo: 1 cda.
Jengibre en polvo: 1/2 cdita.
Pimiento verde: 1/2 Unidad
Hojas de menta: 10 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Mango: 1 Unidad
Echalottes: 1 cdas.

Salsa de aceitunas

Caldo de pescado: 1 L
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Tomate: 1 Unidad
Tinta de calamar: 2 cda.
Cebolla: 1 Unidad
Pimiento verde: 1/2 Unidad
Aceitunas negras: 50 g

Varios

Frutillas congeladas: 2 Unidades
Moras: 8 Unidades
Perejil picado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Salsa de aceitunas

- Pele y pique el *tomate* y la *cebolla*.
- Pique las aceitunas y el *pimiento*.
- En una olla con aceite de oliva rehogue la *cebolla* y el *pimiento*, agregue la tinta de *calamar*, las aceitunas y el *tomate*
- Cocine a fuego medio durante 15 minutos.
- Añada luego el caldo de pescado y cocine durante unos minutos mas
- Retire, licue y cuele.

Relleno de mango

- Pele el *ajo*, el *echalotte* y la *cebolla*
- Pique todo junto con el *pimiento* verde.
- Pele y pique el mango en cuadraditos.
- En una olla con aceite de oliva rehogue los ingredientes picados y agregue las hojas de *menta*
- Deje cocinar durante 20 minutos a fuego lento
- Retire.

Calamares

- Haga un corte en ambos lados del *calamar* desde el extremo mas ancho (pero no desde la punta) al extremo mas fino llegando a la punta y formando una estrella.
- Coloque los calamares en un bowl junto con el *café*, el *perejil*, el *ajo*, la sal y una cucharada de aceite de oliva
- Mezcle.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva dore los calamares solo unos minutos
- Retire, añada unas gotas de aceite de oliva y lleve al horno durante unos minutos.

Aire de pimiento verde

- Licue los pimientos y cuele para obtener el *jugo*.
- Añada al *jugo* de pimientos la lecitina de soja, la sal y bata hasta obtener abundante espuma.

Armado

- Coloque en los extremos de un plato las moras y ralle la *frutilla* congelada.
- Luego entre las moras y la ralladura añada los calamares y coloque en el centro de cada uno el relleno de mango

- Decore con la salsa negra y una cuchara de espuma de *pimiento* sobre cada *calamar*.
- Espolvoree con *perejil* picado.

Presentación

- Sirve caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/orquidea-de-chipiron