

Pasta calamarata saborizada con espinacas + Salsa de ajo dulce, calamares al vapor crumble de tocino



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tubo de calamar limpio: 2 Unidad

Masa de espinaca: 1 k

Tocino: 200 g

Salsa de ajo dulce

Albahaca: 15 Hojas

Queso rallado: 2 cdas.

Pimienta: A gusto

Menta: 15 Hojas

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Naranja: 1 Unidad

Ajo: 1 Cabeza

Preparación de la Receta

- Corte los tubos de *calamar* limpios en aros, luego cocínelos en una vaporera de bambú.
- En una placa acomode las *fetas* de **tocino** y séquelas en un horno precalentado a 100°C, una vez secas las *fetas* tritúrelas.

Salsa de ajo dulce

- Sobre una placa coloque un colchón de sal gruesa y sobre este acomode la cabeza de **ajo**, cocínela en horno hasta que esté tierna.
- Quite los extremos de la *naranja* y córtela luego en dados con cáscara.
- En una procesadora coloque los dados de *naranja*, el interior de la cabeza de *ajo*, las hojas de *albahaca* y *menta*, pimienta, queso rallado y aceite de oliva, procese.

Armado

- Estire la masa de *espinaca* con un palo de amasar logrando un espesor fino, luego córtela en tiras de 3cm de ancho y 6cm de largo y forme un anillo uniendo los bordes
- Deje reposar la pasta en un lugar calido para que se seque, luego cocínela en abundante agua hirviendo con sal solo unos segundos.
- Una vez cocida la pasta retírela y colóquela en una sartén caliente, agregue los calamares al vapor y la salsa de *ajo* dulce.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de pasta calamarata con espinacas y espolvoree con el **crumble** de *tocino*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-calamarata-saborizada-con-espinacas-salsa-de-ajo-dulce-calamares-al-vapor-crumble-de-tocino>