

# Pesca del día con chipirones, papines y vinagreta de tinta de calamar

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Limon:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Pescado fresco:** 600 g

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Chipirones limpios:** 200 g

## Para la vinagreta de tinta de calamar

**Perejil picado:** 4 cdas.

**Virutas de bonito (katsuobushi):** 2 cdas.

**Jugo de Limón:** 1/2 Taza

**Pepinos agridulces:** 2 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Salsa de soja:** 1 cda.

**Tinta de calamar:** 2 Sobres

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

## Para los papines

**Papines blancos:** 500 g

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Ajo:** 3 Dientes

## Preparación de la Receta

### Para los papines

- Cocine los papines en abundante agua con sal.
- Enfríe bajo el chorro de agua fría.
- Ábralos por la mitad y saltéelos en una sartén con aceite de oliva y los dientes de *ajo* aplastados hasta que estén dorados

- Salpimiento.

## Para la vinagreta

- Combine en un bowl los pepinillos picados junto con el *perejil*, el katsuobushi y la tinta de **calamar**.
- Condimente con la salsa de soja, el *jugo de limón* y el aceite de oliva.
- Rectifique la sal y la pimienta.
- Reserve.

## Armado del plato

- Salpimente el pescado.
- Séllelo en sartén caliente.
- Rocíe con el *jugo de limón* y termine la cocción en el horno.
- Por otro lado salpimente y cocine los chipirones en sartén bien caliente.
- A último momento rocíe con unas gotas de *limón* (deben quedar bien crocantes).
- Pinte el plato con una cucharada abundante de la vinagreta
- Sirva por encima el pescado acompañado de los papines y los chipirones.
- Decore con hojitas de *perejil*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pesca-del-dia-con-chipirones-papines-y-vinagreta-de-tinta-de-calamar>