Salteado de calamar



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Tubo de Calamar: 1 Unidad
Tomillo:
Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Para el puré

Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Morrón asado: 1 Unidad
Pan de molde integral: 1 Rodaja
Aceite: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Blanco: 1 Chorrito
Pimentón: 1 Cucharadita

Preparación de la Receta

- Rehogar en sartén con aceite *cebolla* en pluma, *ajo* picado, sal, pimienta y cocinar hasta transparentar
- Agregar *morrón* asado en tiras y cocinar 1 minuto.
- Añadir vino blanco, dejar evaporar el alcohol y sumar el pan roto con las manos
- Cocinar hasta humedecer bien, *condimentar* con *pimentón* y licuar agregándole un chorro de aceite hasta tener una *crema* lisa
- *Saltear* en sartén bien caliente con aceite el **calamar** en rodajas finas por 30 segundos
- *Condimentar* con *jugo* de *limón*, sal, *tomillo* y cocinar 15 segundos
- Servir en la base del plato un poco del puré de pimientos asados y por encima acomodar las anillas de *calamar* salteadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salteado-de-calamar