Sashimi de calamares y langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Pepino: 1 Unidad
Langostinos cocidos: 2 Unidades
Calamar: 500 g
Alga nori: 1 Unidad
Wasabi: A gusto

Preparación de la Receta

- Limpie el *calamar*.
- Separe las aletas, el tubo y los tentáculos.
- Retire las puntas de los tentáculos.
- Pele el tubo.
- Corte el *limón* y exprima.
- Corte el pepino al bies en finas laminas.

Armado

- En una olla con abundante agua hirviendo, coloque el *jugo* de *limón* y las mitades.
- Cocine el tubo de *calamar* durante 12 segundos aproximadamente.
- Retire y coloque en un bowl con agua fría.
- Cuando el agua hierva nuevamente cocine los tentáculos durante 18 segundos aproximadamente.
- Retire y coloque en un bowl con agua fría.
- Cocine de la misma manera la aleta, durante 10 o 12 segundos
- Retire y coloque en un bowl con agua fría.
- Escurra los tentáculos, separe y corte las ventosas.
- Corte los tentáculos en finas laminas de forma transversal.
- Corte por la mitad el tubo, abra al medio y haga cortes superficiales transversales con una distancia de 1cm entre uno y otro.
- Corte el alga del mismo tamaño y coloque por encima.
- Coloque un bastoncito de pepino, enrolle y corte finas rodajas.

- Corte en hilos la aleta.

Presentación

- Sirva los tentáculos en un plato formando medio abanico
- Coloque de la misma manera el pepino, encimando las puntas, de la misma manera las rodajas y al final coloque los hilos de aleta
- Acompañe con los **langostinos** y el guasabi

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sashimi-de-calamares-y-langostinos