Sushi de de calamar



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Flores de ajo:
Caviar negro: A gusto
Jugo de Limón: 2 Unidades
Hojas de espinaca: 10 Unidades
Huevos duros picados: 2 Unidades
Calamar: 2 Unidad
Sal: 10 g
Caviar rojo: A gusto
Pickle de Jengibre: 100 g
Pepino Japonés: 1 Unidad
Mirin: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Retire los tentáculos del **calamar** haciendo presión en el cartílago.
- Luego retire la aleta, la piel y la cola hasta conseguir el tubo limpio, luego de vuelta el tubo como se fuese una manga y retire las viseras.
- Quite las puntas de los tentáculos y la boca.
- Lave el tubo con abundante agua helada.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo, sal y *jugo* de *limón* cocine el tubo durante 12 segundos, retire y pase por agua helada para cortar la cocción
- Abra al medio y seque con papel absorbente
- Proceda del mismo modo con el *calamar* restante.

Armado

- Tome una de las mitades del tubo de *calamar* y empareje los bordes, luego corte dos laminas finas a lo largo.
- En el centro disponga un poco de *huevo* duro picado, doble a la mitad y luego corte en bocados.
- Blanquee las hojas de *espinaca*, luego córtelas en tiras a lo largo
- Tome otra mitad de *calamar* y disponga sobre uno de los extremos tiras de *espinaca*, doble y de vuelta quedando la parte rellena hacia abajo, luego rellene del mismo modo el otro

extremo y nuevamente doble, por ultimo corte en bocados
- Proceda del mismo modo con el resto de *calamar*.
- Retire las caras de los pepinos a lo largo, luego corte en finas laminas.

Presentación

- Acomode los bocados en un plato y decore con las láminas de pepino, flores de *ajo* y caviar previamente humedecido con *mirin*.
- Acompañe con *pickles* de *jengibre*.

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