

Calamar a la Parrilla



Ingredientes

Ajo negro: 2 Dientes

Calamares medianos con piel: 2 Unidades

Cúrcuma: 1 cdita

Perejil: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Calabaza: 200 grs

Cilantro: c/n

Jengibre: c

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Triturar bien la *cúrcuma*, el *ajo negro* y el *jengibre*
- Reservar con un poco de virgen extra.
- En una sartén muy caliente poner el **calamar** y cocinarlo un minuto por lado.
- Cortar la *calabaza* en tiras finas y *saltear* en aceite
- Salpimentar y triturar con un poco de agua.
- Emplatar la *crema de calabaza*, el *calamar* aliñado con el majado y por encima las rodajas de *jengibre* fritas en virgen extra.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/vinagre-de-corozo>