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