

ORIGEN	TIPO	TEMPORADA
	PRENSA	ENE FEB MAR ABR MAY JUN JUL AGO SEP OCT NOV DIC
ALERGIAS	moluscos cacahuetes granos de sésamo frutos con cáscara	

INGREDIENTES PARA 10 RAC

Para 1 Kg de Salsa mary de cacahuete itac profesional

- 700 gr

Aceite refinado de girasol
- 1 gr

Ajo seco granel
- 38 gr

Perejil fresco
- 350 gr

CREMA DE CACAHUETE itac profesional
ITAC
- 70 gr

VINAGRE DE JEREZ
1.

Pesar todos los ingredientes.
2.

Lavar y deshojar el perejil.
3.

Trtiturar todos los ingredientes con batidora de mano o thermomix.
4.

Poner a punto de sal y vinagre.
5.

Reposar y reservar la mezcla hasta el servicio.

Para 0,7 Kg de Salsa de cacahuete itac profesional

- 100 gr

PIPAS DE CALABZA
- 100 gr

Sésamo blanco Tostado
- 150 gr

Cacahuete crudo ITAC
repelado
- 100 gr

Arandanos
secos
- 250 gr

Aceite girasol
- 10 gr

Chile morita seco
5 GR X UD
- 1 gr

Ajo seco granel
- c/s

Sal fina
- 1

Tostar frutos secos y semillas:

En sartén seca y a fuego medio, tostar las pepitas de calabaza, el sésamo blanco y los cacahuetes por separado, removiendo constantemente hasta que estén dorados y desprendan aroma. Reservar en nevera.
- 2

Triturar base de la salsa:

En un vaso triturador, añadir la mitad de los frutos secos y semillas tostadas, el aceite de girasol, los chiles morita sin semillas y los ajos secos. Triturar hasta obtener una pasta fina.
- 3

Incorporar textura:

Picar groseramente el resto de frutos secos, semillas y los arándanos secos. Mezclar con la base triturada para aportar textura y contraste.
- 4

Ajustar y conservar:

Probar el punto de sal y corregir si es necesario. Guardar en recipientes herméticos. Puede conservarse varios días en frío.

ELABORACIÓN

- 2.000 gr

Calamar
LIMPIO
- 700 gr

Aguacate Hass
- 150 gr

Hinojo bulbo (bulbo)
Bruto: 157,89 gr
- 350 gr

Salsa mary de cacahuete itac profesional
- 250 gr

Salsa de cacahuete itac profesional
- 1

Preparar el calamar:

Limpiar el calamar retirando piel, pluma, vísceras y bolsa de tinta. Separar los tentáculos del cuerpo. Cortar el cuerpo en aros gruesos (de 2 a 3 cm de ancho). Realizar cortes superficiales en la cara interna de cada aro, en forma de cuadrícula, sin atravesarlos, para favorecer su curvado al calor.
- 2

Preparar el aguacate:

Pelar los aguacates y cortar cada uno en seis gajos longitudinales. Pincelar con aceite de oliva, añadir sal fina y marcar a la brasa brevemente por ambos lados. Reservar caliente.
- 3

Freír las patitas:

Secar bien los tentáculos, enharinarlos ligeramente y freírlos en aceite caliente (180 °C) hasta que estén dorados y crujientes. Escurrir sobre papel absorbente. Reservar para el emplatado.
- 4

Cocinar el calamar:

Cocinar los aros de calamar a la brasa con el lado de los cortes hacia abajo. Al contacto con el calor se enroscarán ligeramente. Dar la vuelta para marcar el otro lado y retirar cuando estén cocidos y dorados.
- 5

Aliñar el calamar:

En un bol grande, mezclar el calamar recién hecho con la salsa mary de cacahuete y una pizca de sal si fuera necesario. Mezclar bien para que se impregne de manera homogénea.
- 6

Preparar el hinojo:

Cortar el bulbo de hinojo en láminas muy finas con ayuda de una

ORIGEN	TIPO	TEMPORADA					
	PRENSA	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
		JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
ALERGIAS	moluscos cacahuetes granos de sésamo frutos con cáscara						



INGREDIENTES PARA 10 RAC

cortafiambres o mandolina. Aliñar suavemente con un poco de salsa mary y una pizca de sal. Reservar.

- 7 **EMPLATADO**
- 1) Disponer el calamar aliñado en la base del plato de forma suelta, aportando volúmen.

2) Colocar encima el hinojo fresco aliñado.

3) Acomodar los gajos de aguacate braseado alrededor.

4) Coronar el plato con las patitas fritas de calamar.

5) Terminar salsa de cacahuetes encima y alrededor.