

Calamar con escalibada y 'xató', al estilo de Le Méridien Ra

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 1 Calamar grande de unos 800/900gr.

-Para la escalibada:

- 40 gr de cebolla.
- 40 gr de pimiento rojo.
- 40 gr de tomate maduro.
- 40 gr de berenjena.

-Para la salsa 'xató':

- 50 gr de almendras tostadas.
- 35 gr de avellanas tostadas.
- 2 dientes de ajo escalibado.
- ½ rebanada de pan de payés frito.
- 1 pulpa de ñora (hidratada en agua caliente durante 10 min, rascando la pulpa y retirando la piel)
- 85 gr de Tomate maduro escalibado.
- 80 cl Aceite de oliva.
- 10 gr Vinagre de jerez.
- Sal fina.
- Micro mezclum o hierbas para decorar.

/ Preparación

Para la escalibada

Cocina al horno durante 60 minutos las cebollas a 180 ° durante 60 min, el resto de verduras unos 35 o 40 min.

Pelamos las verduras y las cortamos en juliana.

Para el 'xató'

Cocinamos los tomates y los ajos a 180º durante unos 45 minutos al horno; una vez cocinados los pelamos y ponemos todos los ingredientes en un bol reservando el aceite para el último momento.

Trituramos los ingredientes.

Añadimos el aceite poco a poco.

Para el calamar

Marcamos el calamar y acabamos al horno.

Lo cortamos en 3 trozos grandes.

Emplatado

En el fondo del plato distribuimos la salsa *xató*, colocamos las verduras escalibadas y el calamar, damos unos toques con micromezclum o alguna hierba fresca... y listo.