

# Receta clásica de calamares con hinojo y butifarra negra

## Ingredientes

- (Para 1 persona)
- - Un bulbo de hinojo
- - 50 gramos de butifarra negra
- - Salicornia, para decorar
- - 2 calamares limpios
- - Sal, pimienta y aceite

Una receta sencillísima y sabrosa del restaurante [La Bellvitja](#), de las que apetecen cuando el tiempo se va volviendo más frío pero aún no nos apetece nada excesivamente contundente.

## Preparación:



- Envolver el hinojo salpimentado en papel de aluminio y cocinarlo al horno 40 minutos a 170°.
- Dejarlo enfriar un poco y cortarlo en juliana.



- Cortar la butifarra a dados y saltearla en un poquitín de aceite.



- Pasar los calamares vuelta y vuelta por la plancha a fin de que no tengan tiempo de quedar duros.



- Montar el plato y decorar con unas ramitas de salicornia.