

Huevo a la romana con calamares y cebolla

40 min

media

Ingredientes

Ingredientes para 1 ración

Para la masa orly

- 200 g de harina
- Levadura
- Cúrcuma en polvo
- 200 ml cerveza
- 2 huevos
- Sal

Para los calamares

- 4 o 5 calamarcitos
- 60 g de cebolla de Figueres confitada
- Aceite de ajo y perejil
- Sal en escamas

Para el huevo

- 1 huevo de gallina eco
- Agua
- Vinagre suave de manzana
- Aceite de oliva

Para el emplatado

- Salsa de tinta de calamar

- Micro mezclum

Preparación

Para la masa orly

-Poner la harina en un bol con una pizca de sal, la levadura y la cúrcuma. Añadir la cerveza poco a poco y remover. Pasar por un colador fino e incorporar los dos huevos. Dejar reposar.

Para los calamares

- Limpiar los calamarcitos, dejando la piel, y cortarlos a rodajas pequeñas.
- Saltear en una cazuela con aceite. Cuando estén dorados añadir la cebolla confitada.
- Añadir un poquito de aceite de ajo y perejil y una pizca de sal en escamas. Escurrir y reservar.

Para el huevo

- Calentar agua en un cazuelita con abundante vinagre de manzana.
- Hacer el huevo poché y refrescarlo posteriormente en agua fría con hielo.
- Escurrirlo y pasarlo por la masa orly.
- Cogerlo con un cucharón plano y freírlo en una cazuela mediana con aceite muy caliente.
- Escurrir el huevo en papel de cocina.

Emplatado

- Pintar el plato con la salsa de tinta, con la ayuda de un pincel.
- Colocar en el centro el calamar con cebolla y encima el huevo frito.
- Decorar con micro mezclum