

# Salteado de calamares con setas, cebolla y piñones

## Ingredientes

- Calamares
- Setas de otoño (boletus, baquetas)
- Cebolla
- Perejil
- Piñones
- Sal
- Aceite de oliva extra virgen

La propuesta gastronómica del [Hostal dels Ossos](#) (Batet de la Serra, Olot) es fiel a la tradición y trayectoria de este restaurante, que cuenta con más de 37 años de historia. **Joan Masegur**, jefe de cocina del Hostal dels Ossos, explica para Gastronomosfera cómo preparar unos **calamares con setas, cebolla y piñones**.

## Elaboración:

- Limpiamos los calamares y los reservamos.
- Limpiamos las setas y las salteamos con el aceite de oliva y la sal.
- Cortamos la cebolla y la salteamos a fuego lento empleando la misma sartén utilizada para las setas. - Tostamos los piñones al horno a una temperatura de 170°C hasta que queden ligeramente tostados.
- Picamos el perejil muy pequeño.
- Salteamos el calamares, no excesivamente, y una vez cocidos ponemos las setas, la cebolla, los piñones y finalmente, por encima, el perejil picado.

- Lo montamos en un plato.