

Haz un bocata de calamares como un verdadero estrella Michelin

media

Ingredientes

- Un calamar por cada dos airbags

Para el airbag:

- 200 g de harina de fuerza
- 140 g de harina normal
- 15 g de levadura prensada
- 10 g de sal
- 200 g de leche

Para la marinada de mojito:

- 2 pastillas de azúcar de palma
- 6 limas
- 150 ml de ron blanco
- 10 hojas de hierbabuena
- 1 cucharada sopera de caldo de pescado

Para la mahonesa de lima:

- 1 lima
- 1 huevo
- 1 cucharada sopera de aceite 0'0 o de girasol

Para la mahonesa de jalapeño:

- 2 jalapeños
- 1 huevo
- 1 aceituna gordal

- 1 cucharada sopera de aceite 0'0 o de girasol

Toppings:

- Ajilimojili
- 1 brote de cilantro

Preparación

Para el airbag

En primer lugar introduciremos en el vaso de la batidora KitchenAid los ingredientes secos y amasaremos durante cinco minutos.

Seguidamente añadiremos la leche y continuaremos amasando otros cinco minutos. Dejamos reposar a una temperatura de 35°, fermentando durante una hora y media.

Posteriormente, pasamos la masa por la máquina de pasta de más a menos, hasta llegar al número dos y pasar dos veces por dicho número.

De esta forma se consigue aplanar de una forma uniforme. Por último, troquelamos y horneamos a 220° con aporte de humedad hasta que se eleven y doren.

Para la marinada de mojito

Machacar todos los ingredientes menos los líquidos, que añadiremos después de dejar reposar 30 minutos. Poner a punto y colar.

Para el calamar y el montaje

En primer lugar cogemos el calamar y lo cortaremos en dieciséis aros. Ocho de ellos los freiremos a la andaluza con harina de garbanzo y los otros ocho los saltearemos para luego dejarlos marinar en el mojito atemperado.

Con el airbag ya horneado, haremos unas incisiones y lo rellenaremos de las mahonesas de lima y jalapeño.

Finalmente, montamos el bocadillo con los calamares, intercalando cuatro marinados y cuatro fritos para cada airbag. Los toppings serán lo último que debamos depositar sobre la composición.