

Calamar en aceite estilo Almería

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- Un calamar de 1 kg. aproximadamente
- Aceite de oliva virgen extra
- Una cabeza de ajos
- Un puñado de pimienta negra en grano
- Un par de hojas secas de laurel
- Unos pimientos tipo snack
- Unos tomates cherry
- 1 patata (opcional)

/ Preparación

Preparación

- Cocer una patata en agua abundante.
- Hacer un corte horizontal a una cabeza entera de ajos sin pelar.
- Poner aceite de oliva virgen extra al fuego.
- Añadir al aceite los ajos, la pimienta y las hojas de laurel. Incorporar el calamar entero, tapar y dejar confitar.
- Cuando está a medio cocinar, dar con cuidado la vuelta al calamar y volver a tapar. El tiempo de cocción dependerá del tamaño del calamar, pero en un ejemplar de algo más de un kilo se puede ir a 30 o 40 minutos a fuego lento.

- Mientras el calamar se termina de hacer, freír en abundante aceite unos pimientos tipo snack y unos tomates cherry. Cortar la patata cocida en rodajas gruesas y pasar brevemente por unas brasas, el horno o una fritura.

- Cortar el calamar en aros. Servir en un plato o bandeja grande manteniendo la forma original del calamar. Decorar con las patas, los ajos, los pimientos, los tomates y las patatas. Bañar con el aceite de oliva de la cocción. Conviene contar con abundante pan para mojar ese aceite.