

# Chipirones de playa con calçots y salsa de romesco

## Ingredientes

(por persona):

- - 100 gramos de calamares
- - tres calçots
- - 10 gramos de romesco
- - una cebolla
- - Un puñadito de micromesclum
- - Aceite, sal y pimienta
- - Sésamo para decorar

El restaurante [Kilo](#) comparte con **Gastronosfera** una **receta mar y montaña** fácil de preparar y muy saludable: **chipirones con calçots y salsa de romesco.**

**Elaboración:**



- Asamos la cebolla en el horno hasta que sea prácticamente negra y la cortamos y reducimos con un chorro de aceite en un bote. La trituramos.
- Alternativamente, podemos utilizar dos cucharadas de cebolla confitada ya preparada, que tendremos que triturar y colar.
- Blanqueamos los calçots. La manera de hacerlo es, o cociéndolos al vacío a 80°C durante veinte minutos o hirviéndolos durante cuatro minutos. En ambos casos , hay que prever un cuenco con hielo y agua para remojar y así detener la cocción cuando los quitemos del agua.



- Cortamos los calçots en tres y los marcamos a la plancha.



- Marcamos los chipirones a la plancha.



- Montamos el plato disponiendo un calçot sobre cada chipirón y decorando con el micromesclum, las salsas y el sésamo.