



CALAMARES PRESTON'S AL GRILL

Ingredientes:

- 1 calamar grande, sin espinas
- 2 cucharadas de albahaca
- 2 cucharadas de cilantro
- 1 limón, el jugo
- 4 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 4 cucharadas de aceite vegetal
- 1 limón, la ralladura
- 1 cucharada de ajo, picado
- Pimienta negra, al gusto
- Chile rojo, al gusto
- Aceitunas negras, machacadas, al gusto
- ½ taza de aceite de oliva
- ¼ de taza de vinagre balsámico
- Sal, al gusto
- 200 g de arúgula
- Jitomates cherry, frescos u horneados, para decorar
- 1 rodaja de limón, para decorar

Procedimiento:

- Para el calamar, abre por en medio y haz pequeños cortes diagonales formando una cuadrícula, sin traspasar el calamar.
- Para marinar el calamar, mezcla la albahaca, el cilantro, el jugo de limón, el aceite de oliva, el aceite vegetal, la ralladura del limón, el ajo, la pimienta y el chile seco. Agrega el calamar y deja marinar durante una noche.
- Coloca el calamar en un sartén o en la parrilla del lado que no se hicieron los cortes. Cocina durante dos minutos de cada lado. Reserva.
- Para la vinagreta, mezcla las aceitunas machacadas negras, con el aceite de oliva y el vinagre balsámico, agrega el arúgula.
- Para servir, corta el calamar en rodajas, encima pon un poco de la ensalada de arúgula, decora con los jitomates cherry y la rodaja de limón. Ofrece.

Tiempo de preparación:

30 Minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones: