

Aros crujientes de calamar gigante estilo asiático con mayonesa de sriracha y ensalada con anacardos

Picante • Huevos no incluidos

18



Mayonesa



Cilantro



Cogollos de lechuga



Salsa de chile dulce



Lima



Sriracha



Anacardos



Aros de pota

Cocinando: 25 mins
Listo en: 30 mins



Aunque este plato te recuerde a los tradicionales “calamares a la romana”, los sabores tienen poco de italiano. Aunque esta crujiente delicia recibe este nombre habitualmente por la manera en que los mariscos y pescados se frien en Roma, en esta ocasión nos inspiramos en la cocina asiática para aderezar la ensalada y preparar la salsa.

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, harina, agua, huevo, vinagre de vino tinto, aceite para freír.

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

Bol grande, sartén grande, jarra medidora, plato, ensaladera, bol pequeño, pinzas, varillas.

Ingredientes

	2P	4P
Mayonesa 8) 9)	5 sobres	10 sobres
Cilantro	½ unidad	1 unidad
Cogollos de lechuga	220 gramos	440 gramos
Salsa de chile dulce	1 sobre	2 sobres
Lima	½ unidad	1 unidad
Sriracha	½ sobre	1 sobre
Anacardos 2)	20 gramos	40 gramos
Aros de pota 6)	200 gramos	400 gramos
Harina	100 gramos	200 gramos
Agua	125 ml	250 ml
Huevo	1 unidad	2 unidades
Aceite para freír	150 ml	300 ml
Vinagre de vino tinto	1 cucharadita	2 cucharaditas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

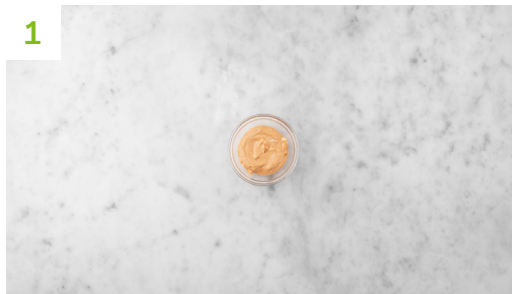
	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	393 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3495/ 835	890/ 213
Grasas (g)	62,7	16,0
de las cuales saturadas (g)	7,9	2,0
Carbohidratos (g)	50,8	12,9
de los cuales azúcares (g)	6,6	1,7
Proteínas (g)	22,2	5,7
Sal (g)	2,1	0,5

Allergens

2) Frutos secos **6)** Moluscos **8)** Huevo **9)** Mostaza.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡Recíclame!



Prepara los ingredientes

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Corta la mitad de la **lima** (doble para 4) en gajos. En un bol pequeño, mezcla la **mayonesa** con la mitad de la **sriracha** (doble para 4). Deshoja y pica la mitad del **cilantro** (doble para 4p).



Reboza la pota

Seca la **pota** (calamar gigante) con papel de cocina. En una sartén, calienta a fuego medio-alto el **aceite para freír** (ver cantidad en ingredientes). Sumerge cada **aro de pota** en la masa de tempura con ayuda de unas pinzas, de forma que queden bien cubiertos, pero sin exceso de masa.

SABÍAS QUE: La pota se tiene que cocinar por poco tiempo o por mucho tiempo para que quede en su punto óptimo. Si optas por un tiempo intermedio, la pota quedará chiclosa.



Adereza la ensalada

Corta los **cogollos de lechuga** por la mitad a lo largo, luego, apoya la parte plana y corta en tiras finas. En una ensaladera, mezcla la mitad del **cilantro** picado, la **salsa de chile dulce**, el zumo de dos gajos de **lima** (doble para 4p), un chorrito de **aceite** y el **vinagre de vino tinto** (ver cantidad en ingredientes). **Salpimienta**, agrega la **lechuga**, mezcla bien y reserva.



Fríe la pota

Cuando el **aceite** de la sartén esté caliente, fríe los **aros de pota** 5-6 min, girando a mitad de cocción, hasta que queden crujientes y dorados. Cuando estén listos, reserva los **aros de pota** en un plato con papel de cocina para retirar el exceso de aceite y agrega **sal** al gusto.

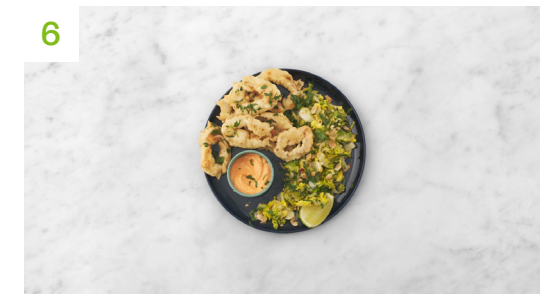
CONSEJO: Para una buena fritura, los ingredientes deben estar sumergidos en el aceite.



Prepara la tempura

En un bol mediano, casca el **huevo** (ver cantidad en ingredientes) y agrega el **agua** (ver cantidad en ingredientes), tan fría como puedas. Luego, remueve con varillas ligeramente. Agrega la **harina** (ver cantidad en ingredientes) y **sal** y mezcla de nuevo con varillas hasta conseguir una **masa** espesa y sin grumos.

CONSEJO: Si tamizas la harina con un colador fino, obtendrás una tempura más crujiente.



Emplata y disfruta

Con la base de un cazo, aplasta los **anacardos** en su propia bolsa para picarlos. Sirve la **pota** crujiente en platos y acompaña con la **mayonesa de sriracha** y la ensalada. Cubre la **ensalada** con los **anacardos**. Agrega sobre el plato zumo de **lima** al gusto y el **cilantro** picado restante.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

