



CALAMARES GRATINADOS CON ALBARICOQUE Y LIMÓN

Categoría: Guarniciones **Tempo di preparazione:** 25 minutos **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4 porciones

- 600 g de calamares limpios
- 200 g de pan rallado
- Unas gotas de salsa de anchoas (extracto de anchoas)
- 3 albaricoques
- Unas hojas de lechuga
- 1 limón (zummo)
- Aceite de oliva virgen extra q.s.
- Unas hojas de albahaca

Un plato con notas agridulces: el limón agrio y el albaricoque dulce se combinan con los calamares para componer una sinfonía de sabores. ¡Un toque de música para el paladar!

Dificultad: **media**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **25 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Corte los calamares en tiritas. Páselos por el pan rallado, añada unas gotas de salsa de anchoas y un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Introduzca en el horno durante 3 minutos a 200 °C.

Prepare un aderezo para los albaricoques mezclando las hojas de albahaca finamente picadas, el zumo de limón y el aceite AOVE.

Componga colocando una hoja de lechuga en el fondo de cada plato y, en círculo, los albaricoques en rodajas y espolvoreados con zumo de limón y albahaca.

Coloque los calamares encima de la hoja de lechuga y sirva. ¡Disfruten!

