

Calamar a la plancha con parmentier de berenjena ahumada

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 4 calamares (cuerpo y patas)
- 2 berenjenas
- 100 ml de nata de cocina
- 2 patatas
- Aceite de perejil
- Sal
- Pimienta

/ Preparación

Para el parmentier de berenjena

- Cortar las berenjenas por la mitad y cocerlas a la brasa hasta que estén tiernas. Se pueden hacer al horno si no se dispone de brasa.
- Mientras, en una olla, colocar las patatas y cubrirlas con agua. Añadir un poco de sal y cocer a fuego medio durante unos 20 minutos. Introducir un palillo para comprobar si están cocidas y si no, mantenerlas en el fuego 10 minutos más.
- Dejar enfriar las patatas, retirar la piel y colocarlas en un bol.
- Cuando las berenjenas estén hechas, retirar la piel e incorporar el resto al bol.
- Agregar la nata de cocina al bol y triturar con la ayuda de una batidora hasta que nos quede la textura de un puré. Rectificar de sal y pimienta y reservar.

Para el calamar a la plancha

- Limpiar el calamar, quitándole las aletas y reservando las patas.
- Una vez limpio, colocar el calamar en una plancha caliente con aceite de oliva y marcarlo por los dos lados. Marcar también las patas.

Para el emplatado

- Colocar una cucharada y media de parmentier de berenjena en la base del plato.
- Disponer encima dos calamares por plato y sus respectivas patas.
- Regar con un poco de aceite de perejil y sazonar con un poco de sal.
- Se puede decorar con algunos brotes.