



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

Método de Preparación:

1. Para el calamar, abre por en medio y haz pequeños cortes diagonales formando una cuadrícula, sin traspasar el calamar.
2. 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.
3. 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.
4. Para la vinagreta, mezcla las aceitunas machacadas negras, con el aceite de oliva y el vinagre balsámico, agrega el arúgula.
5. 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 min.
Grado de Dificultad: ***

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****