

Calamar relleno

...con butifarrón y sobrasada de Sant Joan, crema de queso de Mahon y manzana verde

A rosa y José Luis.....va por vosotros

Ingredientes:

- 16 calamares pequeños (vainas 5 cm. aprox.)
- butifarrón
- sobrasada (100 % cerdo negro)
- sal
- aceite oliva
- leche

- queso Mahón DO.
- 2 Manzanas verdes



Elaboración:

Pelar, cortar en dados las manzanas verdes y saltarlas con un poco de grasa (tocino), con un poco de sal, pimienta y una pizca de azúcar.

Calentar un poco de leche, añadir el queso Mahón y triturar con un turmix. Pasar por el colador y reservar.

Limpiar los calamares, lavarlos muy bien y rellenar la mitad con butifarrón y la otra con sobrasada.

Marcarlos a la plancha, (1 mn. por lado, aprox.).

Poner un poco de manzana verde salteada en el plato, los calamares y la crema de Mahón.

Acabar el plato con un poco de hierba fresca.

Bon profit