VILLA NAZULES HOTEL · HÍPICA · SPA	**RECETA**	*Ensaladas y entremeses*

Rev. 0

CHIPIRONES ENCEBOLLADOS EMULSIONADOS EN SU TINTA

Presentación:

Ingredientes y cantidades:

1. *200 gr Mayonesa*
2. *1 Diente de Ajo*
3. *10 gr Tinta de Calamar*
4. *1 Cebolla*
5. *Sal Maldom*
6. *Vino Blanco, Pimentón y Aceite de Oliva*

VILLA NAZULES HOTEL · HÍPICA · SPA ★★★★	**RECETA**	***Ensaladas y entremeses***

Rev. 0

Método de elaboración:

TINTA DE CALAMAR:
Cogemos los 200 grs. de mayonesa junto con el diente de ajo y la tinta de calamar y lo turbinados en la termo mix hasta conseguir una crema espesa.

CEBOLLA::
Pochamos la cebolla hasta que esté lo suficientemente blanda y le añadimos el vino blanco.

CHIPIRONES:
Salteamos los chipirones a fuego vivo durante 30 segundos hasta que estén braseados.

Se decoran con un poco de Sal Maldom, Pimentón de la vera y un chorro de aceite de oliva virgen extra.