

Calamares rellenos de huevas y bacon al vacío

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Tubal

INGREDIENTES

0

Calamar

Merluza — huevas

Bacon

Aceite oliva

Sal

Pimentón (Paprika) — picante

ELABORACIÓN

Limpié las bolsas de los calamares y guardé el resto para otros menesteres. Envolví las huevas de merluza con una tira de bacon y metí dentro de la bolsa cerrando con un palillo. Luego las envasé al vacío y cocí al vapor unos 20 minutos (dependerá del tamaño de los calamares). Dejé enfriar y corté a rodajas finas y los aliñé con aceite, sal y pimentón picante como el pulpo a la gallega.