

CALAMAR CONFITADO EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

INGREDIENTES:

- Calamar
- Sal y pimienta n. m.
- Ajos
- Laurel
- Pimienta negra en grano



ELABORACIÓN:

Limpia el calamar meticulosamente, lavar y secar, disponer en una cazuela, cacerola etc. salpimentar, cubrir con aceite de oliva virgen extra, mejor si es de nuestra cooperativa, la de Cogollos Vega, añadir unos ajos un poco machacados, unos granos de pimienta y una hoja de laurel.

Cocinamos a baja temperatura, con la cacerola tapada de forma que pueda soltar el vapor, nosotros lo hicimos en una estufa horno a 80°C aproximadamente, durante una hora.

Disponemos en una fuente apropiada al tamaño de nuestro manjar, acompañamos con unos champiñones también confitados del mismo modo, pero en menos tiempo, y un chorrillo del aceite de la cazuela.

Esta forma de hacer los calamares es típica de Almería, y para hacerlos se deben utilizar siempre calamares de un tamaño considerable, yo creo que de medio kilo palante.