

# Calamar de Humboldt a la brasa con ensalada vietnamita

El restaurante [Wolf in the Fog](#), Ubicado en Tofino, Canadá, comparte la receta del chef Nick Nutting para preparar el [calamar Humboldt](#) (potón del Pacífico) a la brasa, acompañado de una ensalada vietnamita de col que aporta un toque fresco. El **calamar Humboldt** es una especie mucho más grande de lo que solemos encontrar en **Europa** y es nativo del **océano Pacífico**. Su carne firme y succulenta lo convierten en un ingrediente perfecto para cocinar a la parrilla o a la brasa, resaltando sus sabores con un marinado aromático y una ensalada llena de matices herbales.

## Ingredientes para el potón del Pacífico a la brasa

340 g de calamar grande, limpio y marcado con cortes en ambos lados (el chef Nick utiliza calamar Humboldt) En España podemos encontrarlo como potón del Pacífico o jibia gigante  
2 cucharaditas de salsa de pescado  
2 cucharaditas de jengibre, picado fino  
2 cucharaditas de ajo, picado fino  
2 cucharaditas de salsa de chile Sambal  
1 cucharadita de ralladura de lima  
4 ramitas de cilantro, hojas separadas  
1 cucharadita de aceite de semilla de uva  
1 lima, en zumo

## Para la ensalada vietnamita de col

1 zanahoria, cortada longitudinalmente en una mandolina japonesa de dientes medianos  
1 pepino, cortado longitudinalmente en una mandolina japonesa

de dientes medianos

1/2 rábano, cortado longitudinalmente en una mandolina japonesa de dientes medianos

1 chalota

4 hojas de albahaca tailandesa

2 ramitas de cilantro, hojas separadas

Sal y pimienta al gusto

## Elaboración

**Para el marinado del calamar**, en un bol, mezcla la salsa de pescado, el jengibre picado, el ajo, la salsa Sambal, la ralladura de lima y el cilantro. Usa la mitad de esta mezcla para marinar el calamar durante 1 hora antes de cocinarlo.

**Para la ensalada vietnamita**, en un recipiente grande, combina la zanahoria, el pepino, el rábano daikon, la chalota, la albahaca tailandesa y el cilantro. Aliña la ensalada con el resto del marinado y sazona con sal y pimienta al gusto.

## Cocinar el calamar

Calienta una sartén de fondo grueso a fuego alto y añade el aceite de semilla de uva. Espera hasta que el aceite esté casi humeante y coloca el calamar en la sartén. Márcalo durante 45 segundos por cada lado para que se dore sin perder su textura jugosa. Retira la sartén del fuego y exprime el zumo de lima sobre el calamar. Deja reposar la carne durante 2 minutos antes de cortarla en láminas finas.

## Emplatado

Sirve una porción de ensalada vietnamita en cada plato y coloca las láminas de calamar encima. Decora con unas hojas adicionales de cilantro y sirve inmediatamente.



**NOTA:** Este plato resalta por su armonioso contraste de texturas y sabores. La brasa otorga al calamar un toque ahumado, mientras que el marinado potencia sus matices salinos y cítricos. La ensalada, con su frescura y notas herbales, equilibra la intensidad del calamar, creando una experiencia gastronómica perfectamente equilibrada. ¡Un plato ligero, sabroso y lleno de carácter!