

Calamares en láminas, crema de ostras y jugo de manzana fermentada

Para esta receta de [calamares](#), necesitarás comenzar el jugo de manzana fermentada con dos semanas de anticipación, y la preparación de los calamares y el aceite de eneldo un día antes.

Ingredientes

Calamares y acompañamientos

1 tubo de calamar mediano, limpio

1 [pepino libanés](#) (pequeño)

Sal marina

1 manzana Granny Smith, para servir

20 g de eneldo, para servir

Jugo de manzana fermentada

2 manzanas Granny Smith

Sal marina

30 g de suero de yogur biodinámico

Aceite de eneldo

100 g de eneldo (aproximadamente 4 manojos)

60 ml de aceite de semilla de uva

Crema de ostras

1 chalota francesa

1 diente de ajo
300 ml de leche
2 g (1 cucharadita) de agar-agar
2 ostras

Instrucciones

Jugo de manzana fermentada

Pela y descorazona las manzanas, pícalas en trozos grandes y tritúralas en una licuadora hasta obtener un puré homogéneo.

Pesa el puré y calcula el 2% de su peso en sal marina (por ejemplo, para 400 g de puré, añade 8 g de sal).

Añade el suero de yogur, mezcla rápidamente y sella en una bolsa de vacío. Deja fermentar durante 2 semanas. Durante este tiempo, tendrás que abrir y volver a sellar la bolsa regularmente para liberar los gases de la fermentación. Hazlo a diario al principio y con menos frecuencia conforme avance el proceso.

Preparación de los calamares

Bajo agua fría, retira la piel del tubo de calamar. Divide el tubo a lo largo y coloca una mitad sobre la otra.

Coloca los trozos en una bolsa de vacío y cocina en un baño de María a 60 °C durante 20 minutos. Luego, enfría en un baño de hielo. Cuando estén fríos, congela los calamares durante 6 horas o toda la noche.

Una vez congelados, corta en tiras finas usando una mandolina o cortadora de carne. Deja descongelar, agrupa en 18 montones pequeños y refrigera hasta el momento de servir.

Aceite de eneldo

Tritura el eneldo con el aceite de semilla de uva en una

licuadora hasta obtener un puré homogéneo y ligeramente cálido. Guarda en un recipiente y refrigera durante la noche. Al día siguiente, cuela con un colador fino y refrigera hasta que lo necesites.

Pepino en tiras

Corta el pepino a lo largo en tiras de 2 mm de grosor con una mandolina y luego en cintas de 7 mm de ancho. Enrolla las tiras y resérvalas en un recipiente.

Tritura los restos del pepino con una licuadora de mano, pasa el puré por un colador fino, pesa el líquido y añade 1% de sal.

Vierte este líquido sobre las tiras de pepino, coloca todo en una bolsa de vacío y sella. Refrigera hasta servir.

Crema de ostras

Corta la chalota y el ajo en rodajas finas. Sofríe a fuego bajo-medio en una cacerola pequeña sin que se doren. Añade la leche y lleva a ebullición. Retira del fuego y deja infundir durante 20 minutos.

Cuela la leche en otra cacerola, añade el agar-agar y bate bien. Lleva a ebullición, luego vierte en un recipiente y refrigera hasta que se solidifique.

Una vez cuajada, licúa la gelatina con las ostras hasta obtener una crema suave. Sazona con sal y pimienta, cuela y refrigera.

Emplatado

Coloca una forma decorativa con las cintas de pepino en el fondo de cada plato. Añade tres pequeñas cucharadas de la pulpa de manzana fermentada alrededor del pepino y unas gotas

de crema de ostras.

Encima de la pulpa de manzana, coloca tres pequeños montones de tiras de calamar.

Corta la manzana fresca en bastones finos y colócalos junto con algunas puntas de eneldo.

Prepara un aliño mezclando dos partes de jugo de manzana fermentada con una parte de aceite de eneldo. Revuelve bien y rocía suavemente sobre el plato.

¡Listo para servir y disfrutar!