

PISTO CASTELLANO CON CALAMAR EN SOJA Y VIRUTAS DE CECINA

INGREDIENTES:

- 1 calabacín
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 2 lonchas de jamón ibérico
- 1/2 calamar
- 25ml de soja
- Virutas de cecina



PROCEDIMIENTO:

Metemos el calamar en soja para marinar durante 1 hora. Después con la ayuda de un cuchillo marcamos el calamar en forma de red.

Calentamos una sartén y marcamos el calamar, lo terminamos al horno durante 5 min a 180 grados.

Picamos las verduritas en tacos y las rehogamos junto al jamón hasta que estén tiernas.

PRESENTACIÓN

Colocamos el pisto en el fondo del plato, encima el calamar y espolvoreamos con las virutas de cecina.