

Bocata de calamares

By Sergi Arola

Ingredientes:

Pan de tinta:

500gr. leche

250gr. azúcar

500gr. puré de patata

45gr. sal

350gr. huevos

1650gr. harina

60gr. levadura

200gr. mantequilla

100gr. tinta de calamar

Amasar, reposar mínimo 6 horas, bolear, fermentar, cocinar a 180° durante 10 minutos.

Chipirones:

600gr.

100gr. harina

Sal

Aceite de girasol

Poner entre papel sulfurizado ya limpio y congelar. Cortar en láminas de 3mm de ancho, pasar por harina y freír al momento.

Mayonesa:

80gr. yema

15gr. clara

Sal

800gr. aceite de girasol

300 gr. aceite de oliva

Montar mayonesa y poner a punto de sal

Compota de limón:

1kg. limones

2l. agua

250gr. azúcar

Cortar los limones, piel incluida, cocinar con el agua y azúcar, reducir y triturar en caliente.

Emplatado:

Montar el bocadillo al momento con la mayonesa y la crema de limón en cada lado.