



ESPELTA CON CHORIZO, CALAMARES Y NARANJA

Dicen que los polos opuestos se atraen y esta receta lo confirma. Uno de los mejores frutos del mar con nuestro chorizo crea la fusión perfecta de sabores. Ideal como entrante.

INGREDIENTES PARA 2 RACIONES:

- 100 gr de Chorizo Noel
- 100 gr de espelta
- 1 tomate
- 1 cebolla tierna
- 1 naranja
- 200 gr de calamares
- Unas hojas de acedera u otra hoja verde de tu gusto
- Menta y perejil

Aliño:

- Aceite de oliva, un chorrito de zumo de limón, ralladura de limón, una pizca de guindilla molida y sal

PASO A PASO:

- 1 Si la espelta que tenemos es integral necesitará que la dejemos en remojo la noche anterior, si ya viene refinada no será necesario. Por la mañana escurrimos el agua, si fuese necesario remojo, y la cocemos hasta que esté tierna. Mientras cuece prepararemos los calamares, eliminando la pluma interior y cortándolos en anillas finas.
- 2 Cortamos la naranja en gajos, eliminando la piel que los recubre. Recogemos el zumo que se derrame y lo guardamos para el aliño. Cortamos la cebolla en juliana y el tomate en rodajas. Preparamos el aliño mezclando los ingredientes con el zumo de naranja.
- 3 Salteamos los calamares durante 1-2 minutos. En la misma sartén doramos el chorizo, basta con un golpe de calor por uno de los lados.
- 4 En un plato colocamos la espelta, disponemos sobre ella la cebolla, los gajos de naranja, el tomate, el chorizo, los calamares y las hojas de acedera. Regamos con el aliño y servimos.