



DESTINO LATITUD 33° GOURMET

## CALAMARES A LA PLANCHA MARINADOS EN ACEITE DE OLIVA LIMÓN Y MENTA



**Latitud 33°** te invita a disfrutar de un vino en forma cotidiana, por su estilo fresco, vivo, redondo e intensidad de fruta acompañado elegantemente con sutiles notas a vainilla producto de su contacto con madera.

### Maridaje:

Ideal para acompañar con un Latitud 33° Sauvignon Blanc, que se destaca por su intensidad, frescura y vivacidad. O un Latitud 33° Chardonnay, fresco, vivo con delicadas notas a fruta madura.

### INGREDIENTES

|                            |                        |                  |                   |
|----------------------------|------------------------|------------------|-------------------|
| 4 Tubos de Calamares       | 1 cd. de Menta         | 1/2 Cebolla      | Aceite de Oliva   |
| 200 ml. de aceite de oliva | 1 cdita. de Aji Molido | 2 cd. de Perejil | Jugo de 1/2 Limón |
| 1 Limón                    | Pimienta Negra         | 2 Tomates        | Sal               |
| 2 Dientes de Ajo           | 100 grs. de Habas      | 2 Papas          | Pimienta          |

### PREPARACIÓN ( para 4 personas )

- 1 Limpia 4 tubos de calamares y los tentáculos. Marinalos con 200 ml. de aceite de oliva, la ralladura de 1 limón, 2 dientes de ajo cortado en láminas finas, 1 cucharada de menta, 1 cucharadita de ají molido y pimienta negra recién molida.  
.....
- 2 Dejalo marinar por lo menos dos horas en la heladera.  
.....
- 3 Escurre bien los calamares. Cocinalos en una plancha bien caliente por dos/tres minutos.  
.....
- 4 Para acompañar los calamares, armá una ensalada con 100 grs. de habas cocidas, cebolla colorada en plumas, 2 cucharadas de perejil picado, 2 tomates en concasse y 2 papas cortadas en cubos muy chicos, cocidas en agua con sal.  
.....
- 5 Condimentá con aceite de oliva, jugo de limón, sal y pimienta.