

Calamars d'ou ferrat amb patates greixoses

Ingredients per a 4 persones:

- 6 ous sencers.
- 3 patates mitjanes.
- 2 botifarrons de ceba.
- 2 calamarsets nets.
- 300 gr. de cansalada virada.
- q/s de farina de tempura japonesa.
- q/s d'aigua freda.
- q/s de farina.
- q/s de sal.
- q/s d'oli de gira-sol.

Elaboració:

Primerament, pelarem les patates i les tallarem en làmines de mig centímetre. Les col·locarem dins un recipient, que puguem introduir dins del forn, i les cobrirem amb oli de gira-sol. Les courem al forn durant uns 20 minuts a 200°C.

Paral·lelament, tallarem la cansalada en petits daus i els introduïrem al forn per tal de torrar-los. Un cop torrats, retirarem la patata cuita de l'oli i la barrejarem amb la cansalada i el seu greix.

Amb l'ajuda de dos recipients, separarem les clares dels rovells d'ou. Per una part, salarem al gust els rovells i els reservarem. Per una altra banda, agafarem les clares i les fregirem en una paella, tal com faríem un ou ferrat. Deixarem refredar les clares i les picarem molt finament. Finalment ajuntarem les clares i els rovells, i ho reservem.

Cobrirem la superfície d'una safata, amb una mica de fondària, amb un centímetre de farina; amb l'ajuda d'una petita anella o una tassa formarem unes anelles en la farina per tal de col·locar la barreja d'ou anterior. Ho introduïrem al congelador durant unes 6 o 8 hores.

Per acabar de preparar tots els ingredients, tallarem en fines rodanxes els calamarsets i els saltejarem breument en una paella. Seguirem el mateix procés amb el botifarró, tot traient-li la pell i desfent-lo lleugerament.

Per acabar, prepararem la pasta per arrebossar les anelles d'ou. Barrejarem la farina de tempura amb l'aigua freda fins que aconseguim una lleugera massa on ens permeti introduir el dit, per tal de comprovar la textura, i al retirar-lo en relisqui la massa però ens quedi cobert. A continuació, posarem a escalfar un recipient amb oli de gira-sol per tal de fregir les anelles. Aquest oli ha d'estar força calent (uns 190°C). Introduïrem les anelles congelades, conservant només una mica de farina, dins de la pastina i les posarem a fregir en l'oli calent; en un primer moment s'enfonsaran dins l'oli i estaran ben cuites quan veiem que tornen a la superfície i les deixem deu segons més. Les traurem i retirarem l'excés d'oli amb paper de cuina.

Per presentar el plat, col·locarem a la base les patates amb la cansalada; a continuació les anelles recent fregides i per acabar els calamarsets i el botifarró saltejats. Podem decorar el plat amb una mica de rovell d'ou en forma de salsa.