



Нежный кальмар идеально сочетается с пикантной колбасой «чорисо» в мёде. Фото: Патрисия Лосано

Вкусовой контраст

Секрет приготовления кальмара – маринад и быстрая жарка

Такие морепродукты, как кальмары, осьминоги, каракатицы, имеют преимущество – это очень вкусно, и недостаток – при приготовлении они становятся жёсткими. Этого можно избежать, замариновав свежие продукты и поместив их на 24 часа в холод, как это предлагают сделать в следующем рецепте.

Секрет приготовления кальмара – быстрота тепловой обработки. С каждой лишней минутой на сковороде он становится более жёстким. На-



сыщенный вкус этого морепродукта прекрасно сочетается с «чорисо» (испанская пикантная свиная колбаса с паприкой).

Ингредиенты (4 порции):

4 больших кальмара
3 колбаски «чорисо»
2 головки лука, порезанные кубиками
1 ст. ложка мёда

Маринад:

1/8 л белого вина
2 ст. ложки мелко порезанной петрушки
4 ст. л оливкового масла
2 мелко порезанных зубчика чеснока
щепотка соли

Приготовление:

Очищенный кальмар (желательно, чтобы его почистили

в магазине) замариновать и поместить в холодильник на 24 часа. «Чорисо» порезать кубиками и медленно жарить с мелко порезанным луком 15 минут. Добавить мёд.

Вынуть кальмар из маринада, промокнуть и обжаривать на раскалённой сковороде с небольшим количеством оливкового масла со всех сторон по три минуты. Посолить и сразу же подать к столу.

Автор рецепта – директор и шеф-повар Группы «Тристан» в Пуэрто-Портальс.

Адвокатское бюро Jaime Lamas & Partner

Адвокаты и консультанты по вопросам налогообложения

- Покупка и продажа недвижимости
- Основание фирм, налоги, бухгалтерия
- Консультации по вопросам налогообложения
- Страхование
- Администрирование и уход за жилыми комплексами
- Завещание и наследство
- Процессуальное право (гражданское и уголовное)
- Сотрудники, говорящие на испанском, немецком и русском языках

C/. Sindicato, 69- 10/ 07002 Palma de Mallorca
Tels. 971 720 202 / 971 229 066/67 - Fax: 971 728 427
email: jaimelamas@bufetejaimelamas.com
www.bufetejaimelamas.com
Часы работы: ежедневно 9:00-14:00, 15:30-17:00.
Телефонная справочная - ежедневно 9:00-14:00.



Домашние колбасы MATAS

первая ремесленная фирма ·
www.embutidosmatas.com

Мы открыты с понедельника по пятницу, предлагаем вам продегустировать наши продукты в кафе-террасе.
Наслаждайтесь вкусом настоящих мажорканских продуктов!
Cami Vell d'Artà, s/n · 07618 MARIA DE LA SALUT
Тел. 971-525-621 · Факс 971-525-717



DISBALMU, S.L.

Мебель для отелей и мебель для улицы



C/ Comanders, parcela 27 - Polígono Marítim
venta@disbalmu.com - www.disbalmu.com
тел. 971 60 41 77 - факс 971 60 41 78

WWW.SGI-MALLORCA.COM
НЕДВИЖИМОСТЬ НА МАЙОРКЕ



НАШ АДРЕС: САНТА ПОНСА, АВЕНИДА РЭЙ ХАЙМЕ, 100, ТЕЛ. +34 630 905 706 INFO@SGI-MALLORCA.COM