

Recepta

---

**Calamar de potera a la brasa  
amb vinagreta de llorer i pebre**



# Calamar de potera a la brasa amb vinagreta de llorer i pebre



## Ingredients per a 4 persones:

- 12 calamars mitjans
- 15 fulles de llorer
- ½ litre de vinagre de vi blanc
- Oli d'oliva verge
- Pebre en gra
- Flor de sal
- Carbó
- 1 ceba de Figueres petita
- 1 pebrot verd
- aigua mineral
- 1 got de conyac

## Elaboració:

Agafem els calamars i, amb molt de compte de no trencar la pell, els traurem la barqueta i els ulls. Separem els caps dels cossos dels calamars amb els dits, estirant-los de forma que puguem treure tots els interiors. Retirem la bossa de la melsa dels caps i la reservem per fer un oli molt gustós. Traurem, també, la bossa de tinta i podrem llençar la resta.

Per a la vinagreta, agafem les 15 fulles de llorer i el mig litre de vinagre i ho reduïm a la meitat. Un cop tinguem aquesta solució feta, l'amanirem amb oli d'oliva verge, el pebre en gra i una mica de flor de sal.

Per a la salsa de tinta, pelem la ceba de Figueres, la tallem a "brunoise" petita i la sofregim amb una mica d'oli. Fem el mateix amb el pebrot verd i l'afegim al sofregit. Ho flamegem amb una mica de conyac, hi afegim 4 bosses de tinta i la melsa i ho cobrim amb l'aigua mineral.

Ho fem bullir 20 minuts per tal que concentri sabors i redueixi una mica. Ho colem, rectificuem de sal i pebre i ho reservem per al moment de l'emplatat. Marcant el calamar a la brasa sencer mantenim tot el gust i només cal salpebrar-lo una mica.

Encenem la brasa i, un cop a punt, marquem els calamars ja nets i salpebrats. Recomanem no coure'ls massa; simplement marcar-los una mica per tal que quedin sucosos per dins i una mica tersos. Un cop cuits, els amanim amb la vinagreta de llorer i pebre i hi posem una mica de salsa de tinta a sobre.