

ENSALADA DE TOMATE Y CALAMARES

Ingredientes para 4 pax.

400 g tomates	2 limas
400 g calamares pequeños (puntillas)	salsa de pescado (1C)
2 dientes de ajo	salsa de soja (1C)
2 guindillas verdes	
cilantro	

Preparación

Pelar los tomates. Picar en *brunoise*, desechando las semillas.
Mezclar el tomate, el ajo picado fino, la guindilla cortada en rodajas y cilantro picado.

Saltear los calamares en una plancha bien caliente. Reservar.
Añadir a las verduras.

Mezclar el zumo de una lima, la salsa de pescado y la salsa de soja.
Aliñar la ensalada.

Espolvorear cilantro fresco por encima y ralladura de lima.