



CALAMARES REBOZADOS EN SU TINTA

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
1 Calamar grande

Para el rebozado:
100 gr Harina para tempura
1 cucharada Agua fría
1 sobre Tinta de chipirón
1 Lima
Aceite de oliva (para freír)

ELABORACIÓN

Limpiamos el calamar y lo cortamos en anillas de 2 cm de ancho.

Para la tempura del rebozado:

Mezclamos la harina con la tinta y añadimos agua hasta que se quede una textura cremosa. Reservamos la mezcla.

Pasamos la anillas de calamar por la tempura y las ponemos a freír cuando el aceite esté muy caliente.

Escurremos las anillas en papel absorbente y las colocamos en el plato.

Añadimos la ralladura de lima y unas gotas de su zumo por encima.



PRECIO
BAJO



TIEMPO
60'



DIFICULTAD
5/10



SALUDABLE
7/10