

Calamars a l'andalusa

Una tapeta fàcil de fer i que sol agradar a tothom. Si compreu els calamars nets a la peixateria, és un moment. Bon profit, culinaris!



Racions: 1

Taula d'ingredients:

500 g calamar
farina de blat (millor si és especial per fregits)
sal
oli d'oliva verge extra

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Si a la peixateria no ho han fet ja, rentar bé els calamars sota el raig de l'aigua. Separar les potes del cap, rentar per dins donant la volta al calamars i retirar la ploma estirant. Per últim, treure els ulls i el bec. Opcionalment treure'n la pell PAS 2 / Tallar els calamars a tires i eixugar bé les restes d'aigua per evitar que esquitxi. Salar i enfarinar PAS 3 / Fregir en abundant oli d'oliva ben calent fins a daurar. Retirar sobre paper absorbent per treure l'excés d'oli

Classificació per temps: Mig

Classificació per preu: Assequible

Classificació per dificultat: Fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/calamars-landalusa>