

Aros de calamar en tempura de tinta

Dificultad:

media

Tiempo de Cocción

30

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 1 ración:

- 200 gr de aros de calamar
- 250 ml de gaseosa
- 150 gr de harina de tempura
- 2 sobres de tinta de calamar
- Sal
- Mahonesa
- Limón

/ Preparación

Preparación

- Mezclar la harina con la tinta y añadir una pizca de sal. Remover.
- Añadir la gaseosa. Remover (La idea es buscar una textura en forma de crema. No importa que queden grumos porque esto le dará el punto crujiente al calamar).
- Rebozar cada aros de calamar en la mezcla.
- Sazonar de nuevo.

- Añadir los calamares a la freidora previamente calentada a 180º.
- Cuando se vea que los calamares empiezan a flotar en el aceite, es que están cocinados. Retirar.

Emplatado

- Colocar los calamares en un plato.
- Añadir mahonesa y un trozo de limón.