

Bocadillo de calamares con salsa furikake

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para la salsa furikake

- 450 g de mayonesa japonesa
- 600 g de mayonesa tradicional
- 1 sobre de furikake

Para los calamares

- 120 g de calamares
- 115 g de harina de arroz
- 10 g de maicena
- 135 g de agua

Para el bocadillo

- Pan de brioche
- 15 g de piparra
- 10 g de cebolla crujiente
- Hojas de lechuga
- 1 lima
- Mantequilla
- Aceite
- Sal

/ Preparación

Preparación

Para la salsa furikake

- Poner las dos mayonesas y el furikake en la thermomix o en la batidora de mano y trituirarlo bien.
- Probar y rectificar de sal, si hiciera falta, y reservar.

Para los calamares

- Cortar los calamares en rodajas y reservar.
- Colocar la harina, la maicena y el agua en un bol grande y mezclar bien hasta obtener una masa no muy líquida y con cuerpo.
- Meter los calamares en el bol y remover para que queden bien rebozados.
- Freír en la freidora o sartén con aceite caliente a unos 180°C, dejar reposar sobre papel absorbente y reservar.

Para el bocadillo

- Cortar la lechuga fina y pasarla unos minutos por la plancha con un poco de aceite y sal.
- Abrir el pan, poner un poco de mantequilla en ambas caras y darle un toque de calor en la plancha hasta que se dore ligeramente.
- Para montar el bocadillo, primero extender una capa de salsa furikake en las dos caras interiores del pan. A continuación, añadir la piparra en rodajas, la cebolla crujiente, la lechuga previamente cocinada y los calamares fritos.
- Terminar con un poco de lima rallada y sal fina encima de los calamares.