

Mollete de calamares de Bar Nuri

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 40-50 g de calamar cortado
- 20 g de alioli
- 30 g de harina de maíz y de garbanzos
- Pan tipo mollete

/ Preparación

Preparación:

- Lavamos y troceamos el calamar. Para ello, cortamos el tubo del calamar en tres o cuatro piezas y mantenemos la pata entera, sacando el tentáculo. Dejamos el calamar un poco mojado para que quede mejor el rebozado.

- Ponemos a calentar una sartén con un chorro de aceite de oliva a 180 grados.

- Mientras, pasamos el calamar troceado por la mezcla de harina de maíz y de garbanzos, y luego lo añadimos a la sartén. Lo dejamos uno o dos minutos, hasta que se dore. Una vez frito, esparcimos un poco de sal por encima y lo colocamos en una bandeja con papel absorbente de cocina para que empape el aceite sobrante.

- Partimos el mollete por la mitad, ponemos una base de alioli, colocamos la ración generosa de calamares, añadimos más alioli por encima y una pizca de sal. Finalmente, tapamos con la otra parte del pan y pinchamos el mollete con un palillo.