HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Calamares a la romana en cerveza

2 raciones · 711 kcal

Ingredientes

- Calamar fresco
- **100 gr** de harina de trigo
- **1** huevo
- **1/2 lata** de cerveza
- **1/2 sobre** de impulsor químico
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de girasol
- Como media taza de harina

POR RACIÓN

Proteínas	**36 g**
Grasas	**28 g**
Hidratos	**72 g**
Fibra	**2,4 g**

Elaboración

1. Añadir en un bol un huevo entero, la harina de trigo, medio sobre de impulsor químico, una pizquita de sal y media lata de cerveza como elemento líquido
2. Mezclar todo hasta lograr una textura ni muy líquida ni muy espesa
3. Limpiar el calamar y cortarlo en rodajas de más o menos un dedo de grosor
4. Poner las anillas en un táper con un poco de sal, un poco de pimienta negra recién molida y como media taza de harina, cerrar y agitar hasta que queden bien enharinadas
5. Sumergir las anillas en la masa y mezclar para que queden bien empapadas
6. Freír en aceite de girasol a 190 grados hasta que estén doradas por las dos caras
7. Retirar las anillas y dejarlas escurrir sobre papel absorbente

RECOMENDACIONES

Según el creador, no necesitan limón ni mayonesa porque ya están muy sabrosos por sí solos

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto