

Calamares a la romana



Ingredientes:

1 kilo de calamares
2 huevos
Harina, aceite y sal
1 limon
1 vasito de leche evaporada

Preparación:

Limpiamos los calamares y los cortamos en rodajas. Los tentáculos de los calamares también los limpiamos.

Salamos ligeramente los trozos de calamar y los guardamos en el frigorifico hasta el momento en que vayamos a utilizarlos.

Preparamos por un lado los huevos batidos en un plato hondo y en otro plato la harina.

Calentamos abundante aceite en una sarten alta o en una freidora y rebozamos los anillos de calamar con harina y huevo.

Si se calienta demasiado el aceite bajamos el fuego hasta conseguir una temperatura correcta para un rebozado uniforme.

Segun sacamos los calamares los colocamos sobre una bandeja o plato con papel de cocina para que pierda el exceso de grasa que tienen los productos cuando salen de la fritura.

Calamares a la romana

Posteriormente colocamos los calamares a la romana en el plato donde vayamos a servirlos.

Podemos acompañar los calamares a la romana con unos trozos de limón o de salsa mayonesa en una salsera aparte.