Buñuelos de anchoas y calamaretis fritos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Anchoas y calamares

Calamaretti: 1/2 k
Kiwis: 400 g
Harina: Cantidad necesaria
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Calamares: 1 k
Anchoas: 1/2 k

Masa

Agua: Cantidad necesaria
Harina: 100 grs.
Levadura: 25 grs.
Harina semolín: 500 g

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un bowl ambas harinas junto con la *levadura*, luego vierta el agua y mezcle hasta formar una masa *chirla*, amase dentro del bowl durante 5 minutos y deje descansar tapada con un paño.

Anchoas y calamares

- Enjuague las anchoas y seque sobre un paño.
- Corte los tubos de los calamares en anillos.
- Pele y licue los kiwis.

- Coloque en un bowl los anillos de *calamar* junto con el licuado de kiwis y deje macerar hasta que estén tiernos.
- Escurra y seque

Armado

- Coloque sobre la palma de la mano húmeda una porción de masa, tome una *anchoa* y aplaste en el centro, luego enrolle dejando la masa cerrada
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las anchoas, retire y escurra sobre papel absorbente.
- Sobre un *tamiz* coloque los anillos de *calamar*, espolvoree con la *harina* y pan rallado, luego tamice eliminando el exceso de *harina*.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría los anillos
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Repita el procedimiento con los cornalitos y calamretis.

Presentación

- Sirva en una fuente las *rabas*, los calamaretis y las anchoas
- Decore con rodajas de *limón* y una ramita de *perejil*.
- Sirva los cornalitos en cucuruchos de cartón

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bunuelos-de-anchoas-y-calamaretis-fritos