Calamar Sweet Chilli



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite pare freír: c/n
Ajo en polvo: 1 cda
Cilantro Picado: c/n
Jengibre molido: 1 cda
Sweet chilli sauce: c/n
Aceite de Sésamo: c/n
Chauchas rollizas: 300 Gramos
Harina: c/n
Perejil picado: c/n
Tubo de Calamar: 500 Gramos

Preparación de la Receta

- *Saltear* en sartén con aceite de *sésamo* las chauchas rollizas blanqueadas hasta *dorar* suavemente.
- Cortar los tubos de **calamar** en aros de 1 cm, secar y pasar por *harina* con *ajo* en polvo y *jengibre* molido .
- Freír en aceite caliente hasta *dorar* y que estén tiernas.
- Secar sobre papel absorbente.
- En un bowl colocar una buena cantidad de sweet chilli sauce y agregar los anillos de *calamar* fritos calientes.
- Mezclar para que la salsa se impregne en las *rabas*.
- Servir en la base de la fuente las chauchas salteadas y por encima agregar los calamares.
- Terminar con *perejil* y *cilantro* picado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/calamar-sweet-chilli