

Calamares Fritos con Salsa Romesco

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Calamares empanizados

Calamar puntilla: 300 Gramos

Calamar entero: 300 Gramos

Harina: 200 Gramos

Calamar en aro: 300 Gramos

Huevos: 3 Unidades

Pan molido: 400 Gramos

Romesco

Jitomate: 3 Unidades

Avellanas tostadas: 15 Gramos

Fumet de pescado: 600 mililitros

Pimienta negra molida: c/n

Chile cascabel: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 80 mililitros

Diente de ajo: 1 unidad

Pan de barra en cubos: 1 Taza

Sal: c/n

Salsa de anguila

Azucar: 120 Gramos

Salsa de soja: 120 mililitros

Vinagre de Arroz: 120 mililitros

Preparación de la Receta

Romesco

- En una sartén poner un poco de aceite, freír el *jitomate* cortado en cuartos, *ajo*, *chile*, *avellana*, pan en cubos, sal retirar y moler en el procesador

- En una *cacerola* agregar colando la mezcla, añadir el fumet de pescado, dejar *hervir* y *sazonar* con sal y pimienta.

Salsa de anguila

- En una sartén colocar los ingredientes y cocinar hasta que la salsa espese, dejar enfriar

Calamares empanizados

- *Empanizar* los trozos de *calamar*, pasar por *harina*, *huevo* y pan molido.
- Freír el *calamar* y escurrir el exceso de aceite
- Y rociar con un poco de sal
- Servir la salsa romesco, los calamares fritos y acompañar con salsa de anguila.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/calamares-fritos-con-salsa-romesco>