Rabas a la romana



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tubos de calamar: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Harina: Cantidad necesaria
Limon: A gusto
Aceite: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte los tubos de *calamar* en aros.
- Mezcle en una fuente la *harina* junto con la sal, la pimienta y la ralladura de *limón*.

Armado

- Pase los aros de *calamar* por la *harina* y coloque en un colador.
- Retire el exceso de *harina*.
- En una sartén con abundante aceite caliente, fría.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Condimente con sal.

Presentación

- Sirva en un plato las **rabas** y decore con gajos de *limón*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rabas-a-la-romana