

# Rabas fritas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Calamar:** 1 Unidad

### Opcional

**Limon:**

### Varios

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Huevos:** 2 Unidades

**Harina:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Desprenda los tentáculos de la cabeza del cuerpo y las *vísceras* del *calamar*.
- Retire la pluma, la aleta del cuerpo y la piel.
- Lave las piezas bajo el agua fría.
- Corte el tubo en aros de 5 mm de ancho.
- Bata los huevos con sal y pimienta.
- Pase las **rabas** por el *huevo* y luego reboce con *harina*.
- Escurra los excedentes de *harina* con la ayuda de un colador.
- Fría en abundante aceite caliente (180° C) durante 5 minutos.
- Escurra sobre papel absorbente.

## Presentación

- Sirva en platos individuales y espolvoree con sal.
- Acompañe con gajos de *limón*.