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 (180º C) durante 5 minutos.
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

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

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