

Ración de calamares

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Perejil picado: A gusto

Sal: A gusto

Harina: 100 grs.

Calamares limpios: 500 g

Preparación de la Receta

- Corte la mitad de los calamares en ruedas y la otra mitad en tiras.
- Pase el *calamar* por *harina*.
- En una sartén con abundante aceite caliente cocine los calamares hasta *dorar*.
- Retire y coloque sobre papel absorbente.
- Sirva acompañado de gajos de *limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/racion-de-calamares>