

CALAMARES A LA MEDITERRANEA



Ingredientes para 4 personas:

400 gramos de calamares (aros)
3 ajos
1 limón
sal al gusto
150 gramos de harina para rebozar
1 ramillete de perejil
3/4 tazas de aceite de oliva

Preparación:

Lavar los calamares, escurrirlos bien o secarlos. Salarlos ligeramente. Preparar la crema para rebozar siguiendo las instrucciones del fabricante. Calentar abundante aceite en una sartén y pasar los calamares por la crema y a la sartén a continuación, manteniéndolos hasta que estén dorados. Escurrir sobre papel absorbente.

Pelar los dientes de ajo y picarlos muy menudos. Picar el perejil. Calentar 5-6 cucharadas de aceite en una sartén con los ajos; cuando comiencen a tomar color, apartar del fuego y cuando pierdan el exceso de calor, agregar el zumo del limón, el perejil y mezclar bien. Servir los calamares con la salsa preparada.

Tiempo de preparación 40 minutos