

# CALAMARES A LA ANDALUZA

TIPO PLATO: Entradas

PREPARACION: Fritura

TIEMPO: 3 minutos

Ingredientes:

- 300 gr rodajas de calamar
- Harina de trigo
- Sal

Preparación:

Se harinan las rodajas de calamar y se echan en freidora con el aceite a 180-200 grados. Una vez sacados, espolvorear sal, secar en bandeja con papel absorbente.

Observaciones:

Presentar en plato con ½ rodaja de limón.

No apto para celíacos