

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 700 g de calamares
- 100 g de harina
- 1 huevo
- 2 dl de cerveza
- Sal y pimienta
- 1 sobre de tinta de calamar
- Aceite de oliva virgen extra

**Preparación:**

## Paso 1

Limpier los calamares y cortar en aros. Mezclar en un recipiente la harina, el huevo batido, la cerveza y la tinta de calamar. Salpimentar. Poner a calentar una sartén amplia con abundante aceite. Pasar los calamares

*por la tempura y freír hasta que estén doraditos. Dejar que escurran sobre papel de cocina. Servir.*