Calamares a la romana

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg. de Anillas de calamar
- 1/2 cucharadita de Bicarbonato sódico
- 1 Huevo
- 1/2 cucharadita de Sal
- 50 g. de Harina
- 16 g. de Levadura en polvo

Preparación:

Paso 1

El día anterior poner los calamares en un bol y mezclarlos con el bicarbonato. Dejar reposar en la nevera (esto hace que queden muy tiernos). Al día siguiente, lavar los calamares bien y secarlos con papel de cocina. Preparar la pasta para rebozar, batiendo en un cuenco la clara del huevo con la sal. Agregar la yema y batir para que quede bien mezclado. Incorporar la harina poco a poco hasta que la masa, al removerla, se empiece a separar de las paredes del cuenco. Añadir entonces la levadura (la masa se volverá espumosa), mezclar y dejar reposar 5 minutos. Agregar los calamares y dejar reposar 10 minutos. Freír los calamares por tandas en aceite bien caliente.