

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Mar Arias



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 4 Calamares con su tinta
- 1 Cebolleta
- 140 g. de Harina
- 500 ml. de Leche
- 500 ml. de Caldo de pescado
- para rebozar de Harina, huevo batido y pan rallado
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Retira la tinta de los calamares y resérvala. Limpia los calamares, pícalos finamente y saltéalos en una sartén con un chorrito de aceite. Escúrrelos y resérvalos. Para hacer la salsa de calamar, pon en un vaso batidor la tinta de calamar, el caldo de pescado y sal. Tritura con la batidora eléctrica, cuele la salsa y resérvala. Pica la cebolleta y póchala en una cazuela con un chorro de aceite. Añade la harina y rehoga. Vierte la leche y la salsa de calamar y mezcla bien. Cocina sin dejar de remover durante 15-20 minutos a fuego suave. Añade los calamares y cocina sin dejar de remover hasta conseguir una masa compacta. Deja enfriar. Corta la bechamel en cuadraditos, pásalos por harina, huevo y pan rallado y fríelos en una sartén con abundante aceite caliente. Retíralos a una fuente con papel absorbente.