

Creador: Monónimo **Recetizador:** Tere



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.