

# Bocata de Calamares con Mayonesa a la Albahaca



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** SrFeo **Recetizador:** Cosmin Iulian C



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Para darle un toque diferente a la mayonesa cambiar la albahaca por un poquito de mostaza, cebollino o cualquier otra cosa que se te ocurra

## Descripción:

Es perfecto para una cenar ante la televisión una noche de Champions.

## Ingredientes para 1 persona :

- 1 Pan para bocadillo
- 8 o 10 ud de Calamares a la Romana congelados Findus
- 2 cucharadas de Mayonesa
- Albahaca
- Aceite de Oliva

## Preparación:

### Paso 1

Freír los calamares en abundante aceite bien caliente.

### Paso 2

Mientras se fríen los calamares mezclamos la mayonesa con albahaca picada bien fina y untamos las dos partes del pan con la mezcla obtenida.

### Paso 3

Sacamos los calamares de la sartén y los dejamos sobre papel de cocina absorbente para que no estén aceitosos.

### Paso 4

Rellenamos el bocadillo con los calamares y ya estamos listos para ver el partrido o una buena película.