

Bocata de Calamares con Mayonesa a la Albahaca



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

Creador: SrFeo **Recetizador:** Cesar Marin



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 sarten 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.