

CALAMARES FRITOS

Ingredientes

- 1 ½ libra de calamares limpios (en aros)
- 1 huevo grande, batido
- ¾ taza de harina para todo uso (115 g)
- ⅓ taza almidón de maíz, Maicena (56 g)
- 1/8 cucharadita de sal
- 1 pizca de pimienta de cayena
- aceite para freír
- Sweet chili sauce (comprada)



Instrucciones:

1. Limpiar y lavar bien tus calamares.
2. En un recipiente mediano agrega el huevo y bátelo bien, agrega al huevo tus calamares.
3. En otro recipiente grande, combina la harina, la maicena, la sal y la pimienta de cayena, mezclando bien.
4. Trabaja en pequeños lotes, vierte un poco de calamar en la mezcla de harina. Cubre bien y transfiere los calamares a un colador. Repite hasta que todos los calamares estén bien cubiertos con la mezcla de harina. Agita suavemente el colador con los calamares para eliminar el exceso de harina.
5. Calienta una sartén con aceite de 1 pulgada a fuego alto. Cuando el aceite esté bien caliente, sofreír los calamares hasta que adquieran un color dorado claro. Retirar los calamares del aceite y escurrir sobre toallas de papel.
6. Sirvelos tibios con la salsa que más te guste, yo utilice Chili Sauce, pero puedes usar Ketchup, salsa tártara, lo que más te guste. Disfrútalos!