

Calamares Adriá en tempura negra

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0	Aceite oliva — para freír
	Agua
1	Calamar — grande
	Tempura
1 bolsa/s	Tinta calamar

ELABORACIÓN

- Cortar el calamar en rodajas.
- Diluir con el agua la tinta. + la tempura. Mezclar bien, sin que queden grumos.
- Rebozar las rodajas.
- Freír y poner a punto de sal.