

Calamares Adriá en tempura negra

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

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.