Receta de Calamares a la Romana con Cerveza

24 Ago 2016

Buenos días a tod@s, para hoy he pensado que podría gustaros esta receta de **Calamares a la Romana con Cerveza**, quedan muy crujientes por fuera y muy tiernos por dentro, seguro que os van a sorprender.

Ingredientes

- Anillas de calamar (200grs o más según comensales)
- cerveza (150ml)
- Harina de trigo (200grs)
- Sal
- Aceite de girasol o de oliva
- Limónes (uno o dos)

Modo de Preparación

1. Cortar las anillas de calamar dejándolas de un grosor de medio centímetro aproximadamente, esto es un truquillo para que el rebozado no se abra al freír, ponerles un poco de sal
2. Colocar en un bol la cerveza e ir incorporando poco a poco la harina y mezclarlo bien con unas varillas, echar un poco de sal y volver a mezclar, la mezcla debe quedar un poco espesa pero no demasiado
3. Poner abundante aceite en una sartén al fuego
4. Pasar las anillas de calamar por la mezcla de harina y cerveza escurriendo el exceso de mezcla e ir poniéndolas en la sartén procurando que queden con su forma redonda
5. Darlas la vuelta para que se doren por los dos lados y colocar en una fuente
6. Comerlos calientes y acompañados de unas rodajas de limón y....buen provecho!!!