
Receta de Calamares de la Huerta

08 Nov 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Calamares de la Huerta**, quedan muy ricos como aperitivo de vuestras comidas o reuniones familiares, espero que os guste y la preparéis en casa.

Ingredientes

- Cebolla tierna
- Pimiento verde italiano
- Harina
- Sal
- Aceite de girasol para freír

Modo de Preparación

1. Lavar la verdura, pelar la cebolla y quitar las pepitas al pimiento verde
2. Cortar aros de cebolla y los separarlos, cortar en tiras el pimiento y reservar
3. Poner un poco de harina Yolanda en un plato
4. En un bol colocar 3 partes de agua y 3 partes de harina Yolanda, batir muy bien hasta que se integre
5. Poner abundante aceite en un sartén para freír
6. Cuando esté bien caliente el aceite, pasar los aros de cebolla primero por la harina del plato, sacudir el exceso e introducirlos en el bol de la mezcla
7. Sacar y freír hasta que estén bien doraditos
8. Dejar sobre papel absorbente
9. Hacer lo mismo con las tiras de pimiento
10. Servir caliente espolvoreadas con sal fina al gusto y buen provecho!!!