

La solución perfecta para cualquier receta

**multione**  
una solución para todo



1/1

# Calamares a la romana



4 personas

Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes:

- 600 grs. anillas de calamar
- 1 huevo
- 160 ml agua con gas o cerveza, muy fría
- 175 grs. harina
- 1 cucharadita de sal
- 1 pizca de colorante (opcional)
- Aceite para freír

## Preparación:

1. Lava y seca muy bien las anillas de calamar.
2. Introduce en el bol el huevo, el agua con gas o cerveza, la harina, la sal y la pizca de colorante. Coloca la batidora de varillas y programa velocidad 1 hasta que esté todo bien integrado y sin grumos. Deja reposar durante 30 minutos.

La solución perfecta para cualquier receta

**multione** >  
una solución para todo



1/2

## Preparación:

**3.** Calienta aceite en una sartén. Ve rebozando las anillas en la pasta reposada y, cuando el aceite esté bien caliente, ve friendo las anillas de calamar. No pongas muchas cada vez, es importante que el aceite no se enfríe.

**4.** Cuando las saques de la sartén, ve colocándolas en un plato con papel de cocina, para que escurran el aceite. Sirve caliente.