

CALAMARES EN SU TINTA

INGREDIENTES

- ❖ 1 rebanada de pan
- ❖ 1/4 parte de una cebolla
- ❖ Aceite
- ❖ Calamares limpios
- ❖ Perejil
- ❖ Un par de dientes de ajo.
- ❖ 1 bolsa de tinta
- ❖ 1 huevo.
- ❖ Sal



ELABORACIÓN

- Se fríe la rebanada de pan en un poco de aceite. Cuando está dorada se saca.
- En el mismo aceite se fríe la cebolla, y cuando esté dorada, se añaden los calamares. Se deja que se haga lentamente hasta que el agua que sueltan se haya evaporado.
- Mientras en un mortero se pone el pan tostado que se ha hecho al principio, perejil, ajo y la bolsa de tinta. Se machaca todo bien y se pasa por un colador. Añadir la sal.
- Se añade a los calamares y se deja hervir.
- Al tiempo de servirlo, añadir un huevo batido.