



## CALAMARES FRITOS CON SALSAS

### **Ingredientes:**

Calamares

1 taza de harina de trigo

1 cucharada de fécula de maíz

300gr de calamares en rodajas salpimentados

1/2 taza de aceite

### **Salsa tártara**

300gr de mayonesa

1 cucharada de cebollin picado

1 cucharada de alcaparras picadas finamente

2 cucharadas de perejil picado finamente

Sal/pimienta al gusto

### **Salsa Italiana**

1 cucharada de aceite de oliva

3 jitomates cortados en cuartos

30gr de cebolla

1 diente de ajo

2 hojas de tomillo

2 hojas de albahaca

Sal/pimienta al gusto

---

1 pizca de paprika

### **Procedimiento:**

Calamares

Sazona los calamares con sal y pimienta. Reserva.

Agrega en una bolsa la harina y la fécula de maíz. Vierte los calamares y sujeta el extremo para que puedas agitarla y cubrir los calamares con la harina.

Fríelos en aceite muy caliente. Escúrrelos en servitoallas.

Ofrece con la salsa tártara y salsa italiana.

### **Salsa Tartara**

Mezcla todos los ingredientes y ofrece con los calamares.

### **Salsa Italiana**

En el aceite caliente fríe los jitomates con la cebolla, el ajo, las hierbas durante 5 minutos o hasta que los jitomates pierdan su forma.

Licua agregando la sal y la pimienta.

Regresa al fuego, agrega la paprika y cocina por 1 minuto más. Ofrece con los calamares fritos.

**Tiempo de preparación:**

30 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

6 porciones