Receta de Calamar Con Ajimoji Y Gulas Crujientes

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para este último viernes de Noviembre, os dejo una rica receta que os gustará a tod@s l@s amantes de estos ricos cefalópodos.

Ingredientes

- Calamar de ración (uno por comensal)
- Gulas (200grs.)
- Harina
- Ajos (dos dientes)
- Perejil
- Cebolla roja (una)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Preparar el ajimoji, triturando los ajos, el perejil y un chorro de aceite de oliva
2. Lavar bien el calamar y hacerle unos cortes
3. En una plancha o parrilla, poner la cebolla en rodajas y el calamar y dorarle por ambos lados, añadiendo poco a poco el ajimoji
4. Enharinar las gulas y freírlas en abundante aceite caliente, hasta que estén crujientes y doraditas
5. Poner sobre papel de cocina para que escurran el exceso de grasa
6. Colocar en una fuente la cebolla con el calamar encima y un poco más de ajimoji
7. Por último, colocar un montoncito de gulas crujientes sobre el calamar y.....buen provecho!!!