Receta de Rabas de Calamar Empanadas

16 Abr 2015

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de Rabas de Calamar, es un plato muy apropiado para vuestras cenas o comidas rápidas y seguro que os encantarán, resultan exquisitas y podéis aprovechar para que los peques de la casa tomen pescado.

Ingredientes

- Rabas de calamar (500grs)
- Pan rallado
- Bicarbonato (una cucharadita)
- Aceite de oliva
- Mayonesa casera
- Sal gorda

Modo de Preparación

1. Meter las rabas de calamar en un bol cubiertas de agua con una cucharadita de bicarbonato media hora antes de prepararlas, esto es un truquillo para que queden con una textura perfecta
2. Pasada la media hora, escurrir bien las rabas de calamar y pasarlas por pan rallado
3. Freír en abundante aceite de oliva muy caliente
4. Poner a escurrir sobre papel absorbente un rato y rociarlas con sal gorda
5. Servir calientes y acompañadas de mayonesa casera o regadas con zumo de limón.