

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:30
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/calamares-con-fideos-chinos.html>

Calamares con fideos chinos

INGREDIENTES

12 calamares
4 ajos
Harina
100 gr. de fideo chino
6 ramas de cebollino
Aceite virgen extra
Vinagre de Módena
Sal
Perejil

PREPARACIÓN

Limpia bien los calamares y rellénalos con sus tentáculos y aletas. Añade sal, pásalos harina y fríelos en una sartén con aceite y los dientes de ajo.

Corta los fideos en tiras de 8 centímetros y distribúyelos en 4 montoncitos. Ata cada montón con una rama de cebollino. Fríelos en una sartén con abundante aceite.

Sirve los calamares alrededor de la fuente y en el centro los fideos.

Mezcla en un cuenco un poco de aceite con 2 cucharadas de vinagre de Módena y aliña los calamares. Adorna con una rama de perejil.