

90.- Amanida de calamars amb romesco

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/amanidadecalamarsambromesco.html>

Aquesta amanida la vàrem tastar en un restaurant que hem descobert recentment. He fet diverses proves i aquí us presento el resultat. A mi no em costa gens fer-la ja que quasi bé sempre tinc salsa romesco al congelador. Si no en teniu, la podeu comprar feta. La quantitat que us poso aquí és per dues persones si a l'estiu voleu fer un sopar lleuger. Si fos com a primer plat, llavors les proporcions que us poso podrien ser per 3 persones.

Ingredients

125 ml de salsa de romesco

150 g de calamars petits

50 g de farina de cigrons

Mig enciam llarg

Oli d'oliva

Sal

Elaboració

Netejar bé l'enciam i tallar-lo a tires d'uns dos cm de gruix. Escorre'l molt bé i posar-lo en una plata ben estès.

Tallar els calamars fent anelles d' 1 cm d'ample. Queden més ben presentats si no es posen les potes.

Assecar-los bé amb paper de cuina, salar-los una mica i posar-los en un bol amb la farina de cigró. Espolsar bé l'excés de farina i fregir-los amb força oli fins que quedin una mica torrats. escórrer l'excés d'oli posant-los sobre un paper de cuina.

Pertal de que quedin cruixents, cal preparar-los una estoneta abans de menjar però no molt aviat ja que llavors s'estovarien i no queden tan bons.

Just abans de servir posar els calamars per sobre de l'enciam i després distribuir-hi la salsa romesco.