



Calamars a la romana (textura modificada)

Ingredients (per a 2 persones)

200 g de calamars a la romana congelats

180 g de brou de peix

50 g de llet semidesnatada

Oli d'oliva verge extra

2 c/s de maionesa

Colorant alimentari

Suc de llimona

Elaboració

1. Fregiu els calamars i escorreu-los sobre paper absorbent.
2. Tritureu-los amb el brou de peix. Afegiu-hi els 50 g de llet i un pessic de colorant alimentari, i torneu-ho a triturar fins que n'aconseguiu la textura que voleu.
3. Serviu el triturat de calamars amb una cullerada sopera de maionesa per persona i unes gotes de suc de llimona per sobre.

Recomanacions

És recomanable menjar-se aquesta elaboració barrejant una mica de calamar amb la maionesa, i alhora integrant-hi el suc de llimona.