



Rabas

Procedimiento

- Cortar los tubos en anillo de 2 cm.
- Batir los huevos con ajo y perejil.
- Pasar cada anillo de calamar por el huevo y luego enharinarlos.
- Calentar el aceite a fuego medio en una sartén y cocinar las rabas durante 1 minuto y medio.
- Escurrir con espumadera sobre papel absorbente, servir con gajos de limón y listo!



Ingredientes

- **1 kg.** de tubos de calamar limpios
- **5** huevos
- **2 dientes** de ajo picado
- **2 cdas.** de perejil picado
- **400 grs.** de harina
- **500 cc.** de aceite para freír
- **2** limones
- **1/2 cdita.** de sal