

Calamares fritos con salsa jitopicante

Porciones: 4

Ingredientes:

Para los calamares:

400 g	Calamares, en aros
1 tza	Harina
1 cda	Ajo en polvo
2 tzas	Leche
4 pzas	Huevo
1 tza	Pan molido
2 cdas	Perejil, finamente picado
c/s	Sal y pimienta
½ lt	Aceite

Para la salsa:

6 pzas	Jitomates, sin semillas, en cubos chicos
½ pza	Cebolla, finamente picada
2 cdas	Ajo, finamente picado
1 tza	Puré de jitomate
2 pzas	Tomillo fresco
2 pzas	Chile morita, desvenado, asado y picado
2 cdas	Aceite de oliva
c/s	Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

1. **Para los calamares**, remojarlos en la leche mezclada con ajo en polvo. Reposar por 20 minutos.
2. Colar, enharinar dentro de una bolsa y volver a colar. Después pasar por huevo y empanizarlos con pan molido mezclado con perejil.
3. Freír en un cazo con aceite caliente hasta que estén dorados. Escurrir en papel absorbente.
4. **Para la salsa**, acitronar cebolla y ajo. Añadir jitomate y cocinar hasta que suelte sus jugos.
5. Agregar tomillo y puré de tomate, cocinar por 5 minutos y añadir chile morita. Salpimentar y cocinar hasta que la salsa esté ligeramente espesa, si es necesario agregar un poco de líquido.
6. **Para el montaje**, servir los calamares fritos y acompañar con la salsa.