Calamares a la romana (textura modificada)

Ingredientes (para 2 raciones)

200 g de calamares a la romana congelados

180 g de caldo de pescado

50 g de leche semidesnatada

Aceite de oliva virgen extra

2 c/s de mayonesa

Colorante alimentario

Zumo de limón

Elaboración

1. Freír los calamares y escurrir sobre papel absorbente.

2. Triturar con el caldo de pescado. Añadir los 50 g de leche y una pizca de colorante alimentario, volver a triturar hasta conseguir la textura deseada.

3. Servir el triturado de calamares con una cucharada sopera de mayonesa por persona y unas gotas de zumo de limón por encima.

Recomendaciones

Es recomendable comerlo mezclando un poco de calamar con la mayonesa a la vez que se integra el zumo de limón.