

CALAMAR A LA PARRILLA



INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

- 4 Calamares medianos.
- 1 Limón.
- 2 Patatas medianas.
- Perejil.
- Aceite.
- Sal.



PREPARACIÓN

Limpiar bien los calamares. Cortar en dos trozos y retirar los tentáculos.

Retirar los tentáculos y cortar en dos trozos.

Freír los tentáculos en aceite y reservar.

Untar los trozos con una mezcla de aceite y zumo de limón. Colocar en una parrilla bien caliente y dorar por ambos lados hasta que estén en su punto.

Espolvorear con sal y perejil picado. Servir acompañado de los tentáculos fritos y patatas fritas en cuadraditos.