

CALAMARES

A LA ROMANA



RECETA
DISEÑADA

para impresora 3D
de alimentos



INGREDIENTES



Calamares a la romana 270g



Caldo de pescado 100ml



Gelificante opcional



MATERIALES



Trituradora de
alimentos



Vaporera/freidora



Tubos de impresora 3D

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS



Contiene pescado



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



ELABORACIÓN

1



Cocinar los calamares

2



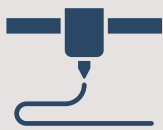
Añadir a un recipiente los calamares y el caldo de pescado

3



Cocer y pelar las patatas

4



Añadir las elaboraciones a los tubos de la impresora

5



Imprimir

CONSEJOS

Consumir templado para mejor sabor y textura. Acompañar con una salsa suave si se desea