

Receta de Sepia Estofada con Patatas

18 Sep 2014



Buenos días a tod@s, para este jueves os dejo una rica receta que a veces preparo para mi familia y les gusta mucho, espero que también guste a to@s nuestr@s seguidor@s.

Ingredientes

- Sepia (unos 800grs)
- Guisantes (200grs)
- Patatas (cuatro o cinco)
- Tomates maduritos (tres medianos)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Vino blanco (un vasito)
- Laurel (dos hojas)
- Pimentón dulce (una cucharadita)
- Aceite de oliva
- Sal y perejil

Modo de Preparación

1. Lavar bien la sepia y partirla en cuadraditos
2. En una cacerola con un poco de aceite de oliva, pochar la cebolla bien picadita, añadir los tomates pelados y troceados, remover bien y dejar unos diez minutos
3. Añadir la sepia troceada, remover bien y echar el vino blanco, el laurel y el pimentón y remover
4. Tapar la cacerola y dejar que cueza unos quince minutos
5. Pelar las patatas y trocearlas y echarlas a la cacerola, cubrir con agua y dejar cocer unos diez minutos
6. Añadir al guiso los ajos y el perejil picaditos y luego los guisantes, ajustar la sal y remover
7. Tapar la cacerola y dejar cocer otros diez minutos
8. Dejar reposar, servir caliente y....buen provecho!!!