

Receta de Jibia en su Tinta con Arroz Blanco

05 Nov 2014



Buenos días a tod@s, la jibia es uno de los cefalópodos más comunes en todos los mercados, según las diferentes zonas tiene distintos nombres, en Galicia o la zona de Huelva lo llaman choco, Cachón o chocho, pero su nombre más común es Sepia, para hoy os dejo esta rica receta que tuve el gusto de comer en un pueblo de Galicia llamado Cedeira, os recomiendo que la preparéis porque resulta exquisita.

Ingredientes

- Sepias (dos o tres según comensales)
- Arroz redondo (una taza por persona)
- Cebollas (dos)
- Ajos (seis o siete dientes)
- Salsa de tomate (300ml)
- Vino blanco (un vaso)
- Tinta de sepia (dos bolsas)
- Aceite de oliva
- Sal
- Perejil

Modo de Preparación

1. Lavar y limpiar bien las sepias, dejar que se escurran
2. Poner un poco de aceite de oliva en la olla y refreír las cebollas y los ajos y el perejil bien picaditos, dejar que se poche bien
3. Echar el vaso de vino y dejar que evapore, después echar la salsa de tomate y remover bien todo
4. Poner las sepias con un poco de sal y dejar que cuezan unos diez minutos con la pesa puesta
5. Sacar las sepias en una fuente y trocearlas a vuestro gusto, triturar la salsa con la batidora y añadir las bolsas de tinta y después poner la sepia troceada, mezclar bien todo y dejar unos minutos cocinando
6. Preparar el arroz blanco según vuestra costumbre
7. Servir la sepia con la salsa y acompañada del arroz y....buen provecho!!!