

Receta de Sepia Encebollada

11 Abr 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Sepia Encebollada**, es una forma diferente de preparar la sepia que seguro que os gustará y vuestra familia disfrutará de su estupendo sabor.

Ingredientes

- Sepias (una o dos, según comensales)
- Aceite de oliva
- Cebolla (dos o tres medianas)
- Laurel (una o dos hojas)
- Pimienta en grano (una cucharadita)
- Vino blanco (un vaso)
- Sal
- Perejil picado

Modo de Preparación

1. Limpiar bien las sepias, lavarlas y ponerlas a escurrir
2. En una sartén poner un chorrito de aceite de oliva caliente, refreír las sepias por los dos lados, sacarlas y reservar
3. Añadir un poco más de aceite a la sartén y echar la cebolla cortada en juliana
4. Echar un poco de sal y los granos de pimienta y las hojas de laurel, dejar a fuego medio hasta que se dore la cebolla
5. Añadir las sepias reservadas y echar el vino y el perejil picado
6. Dejar cocer unos cinco o diez minutos hasta que la sepia esté blandita
7. Servir calientes y... buen provecho!!!