

Receta de Sepia En Salsa Con Gambas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta riquísima receta que estoy segura que os va a gustar, es muy facilita de preparar y de exquisito sabor.

Ingredientes

- Sepia (una o dos según comensales)
- Gambas peladas (sobre 300grs)
- Cebolla (una mediana)
- Tomate triturado (un bote pequeño)
- Vino blanco (un vasito)
- Perejil picado
- Aceite de oliva
- Cayena (opcional)

Modo de Preparación

1. En una sartén con aceite de oliva, refreír la cebolla picada hasta que quede bien pochadita
2. Echar la sepia cortada en trozos y saltearla
3. Añadir el vino blanco y remover, dejar que evapore
4. Espolvorear el perejil picado y después echar el tomate triturado, dejar cocinando unos minutos
5. Añadir la cayena al gusto y cubrir con agua, dejar que cueza hasta que la sepia esté blandita
6. Echar las gambas y dejar unos minutos hasta que estén hechas y.....buen provecho!!!