



<https://www.mepillasquisando.com>



## SEPIA – JIBIA – CHOCO A LA MARINERA



### INGREDIENTES:

- 1 Sepia-Jibia-Choco.
- 1 Cebolla.
- 3 Dientes de Ajo.
- 4 Tomates maduros.
- 1 Cucharada de Pimentón.
- ½ Vaso de Vino blanco.
- Sal, Pimienta molida, Tomillo.
- Aceite y Perejil picado.

### ELABORACIÓN:

Limpiamos y cortamos la sepia en trozos. Cortamos la cebolla en juliana y los ajos en láminas, rallamos los tomates. En una cazuela pochamos los ajos y la cebolla, cuando estén listos añadimos la sepia y dejamos a fuego medio unos minutos. Añadimos el tomate rallado y dejamos reducir a fuego lento, ahora añadimos sal, el tomillo, el pimentón, el perejil picado, la pimienta y el vino. Dejamos a fuego lento unos 15 minutos, retiramos del fuego y servimos. Acompañamos con patatas fritas o arroz cocido.

<https://www.mepillasquisando.com>