



<https://www.mepillasquisando.com>



1147 - GUISO DE SEPIA CON PATATAS



RECETA Y FOTO POR GENTILEZA DE MI HIJA LELILLAS

INGREDIENTES:

- 1 Sepia grande.
- 2 Patatas.
- 4 Dientes de Ajo.
- 1 Cebolla.
- 1 Pimiento verde.
- 3 Zanahorias.
- 2 Tomates maduros.
- 50 gr. De Guisantes.
- 1 Vasito de Vino blanco.
- Sal, pimienta
- Agua que cubra todo.

ELABORACIÓN:

Hacemos el sofrito con el ajo, la cebolla, el pimiento y la zanahoria. Cuando está todo pochado incorporamos la sepia para dorarla. Vertemos el tomate triturado y los guisantes, cuando la sepia esté marcada. Lo dejamos un poquito y le añadimos el vino junto con el agua. Dejamos que hierva un poco el agua y añadimos las patatas cortadas a gajos. Rectificamos de sal y pimienta y lo dejamos cocer hasta que la patata quede blanda.

Otra opción es pochar la verdura y retirarla antes de echar la sepia para triturlarla y hacer una salsita. Se cambia la patata por arroz y listo.

<https://www.mepillasquisando.com>