

GUISO DE SEPIA CON PATATAS



INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

- 1'5 kg de sepia.
- 300 gr de cebolla.
- 4 Dientes de ajo.
- 1 Pimiento verde.
- 3 Tomates.
- 300 gr de patatas.
- 1 Hoja de laurel.
- Perejil.
- Aceite de oliva.
- Sal.



PREPARACIÓN

Limpiamos bien la sepia y la cortamos a tiras.

Picamos las cebollas en juliana (en tiras finas), los ajos los fileteamos, troceamos el pimiento en tiras finas, picamos el perejil y trituramos los tomates pasándolos por una batidora.

En una cazuela con aceite, sofreímos las cebollas, los ajos, el pimiento, el perejil, los tomates y el laurel.

Dejamos cocer hasta que la verdura quede como una salsa homogénea.

Salteamos las tiras de sepia en una sartén con un chorrito de aceite muy caliente y una vez salteada, la añadimos al sofrito de verdura. Añadimos un vaso de agua y ponemos el conjunto de sepia y verduras a cocer.

Pelamos y lavamos las patatas y las cortamos en rodajas gruesas o en cachelos y sazonamos.

Cuando la sepia comience a estar blanda añadimos las patatas y dejamos reposar que cueza el conjunto durante 20 minutos más.

En el momento de servir, espolvorear con perejil picado y dejamos reposar 5 minutos fuera del fuego.