

Cola de Rape Kentucky en Salsa Americana de Sepia



Ingredientes

Sal: c/n A gusto

Ajo en polvo: 1 Cucharada

Cola de rape: 2 Unidades

Coñac: 1 Vaso

Dientes de ajo: 3 Unidades

Leche: 400 MI

Nuez Moscada: 1 Cucharadita

Pimienta Negra: 1 Cucharada

Tomate triturado: 350 MI

Cebolla: 2 Unidades

Aceite de girasol(para freír): c/n A gusto

Cebolla en polvo: 1 Cucharada

Comino: 1 Cucharada

Vino Blanco: 1 Vaso

Harina de trigo: 500 Gramos

Leche en polvo: 4 Cucharadas

Paprika: 1 Cucharada

Sepias medianas: 2 Unidades

Tomate concentrado: 1 Cucharada sopera

Preparación de la Receta

- En una olla con bastante aceite rehogamos la *cebolla* picada junto con los ajos.
- Después, añadimos la **sepia** cortada en trozos hermosos con una pequeña parte de la tinta y seguimos rehogando a fuego vivo unos minutos más.
- Incorporamos un chorrito de coñac y un poco de vino blanco.
- Después, añadimos el *tomate* concentrado y el *tomate* triturado
- Si hace falta, añadimos un poco de agua y después dejamos cocinar hasta que reduzca la salsa y la *sepia* esté tierna
- Por otro lado, mezclamos bien todas las *especias* secas con la *harina*, salamos el **rape** y lo enharinamos.
- Freímos las colas en aceite de girasol caliente pero sin humear hasta que lo veamos dorado.
- Por último, ponemos las colas de *rape* en una fuente y cubrimos con la salsa americana de *sepia*.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/cola-de-rape-kentucky-en-salsa-americana-de-sepia>