

# Guiso de Sepia con Papas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceite de oliva virgen extra:** c/n

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Pimentón dulce:** c/n

**Pimiento rojo:** 1/2 unidad

**Sal:** c/n

**Tomates en conserva:** 3 Unidades

**Cebolla:** 1/2 unidad

**Hebras de azafrán:** c/n

**Pimiento verde:** 1/2 unidad

**Patatas:** 3 Unidades

**Sepia grande limpiada:** 1 unidad

## Preparación de la Receta

- Triturar los pimientos, la *cebolla*, los ajos y los tomates.
- Verter en una olla o sartén alta con aceite de oliva caliente y cocinar 4 minutos a fuego fuerte aproximadamente.
- Añadir el *pimentón* y el *azafrán*.
- Incorporar tanto las patatas peladas y triscadas en trozos medianos como la **sepia**, también en trozos.
- Mezclar bien y cocinar un par de minutos más.
- Cubrir de agua y cocinar hasta que la *patata* esté tierna, depende del tamaño pero aproximadamente 25 minutos.
- Emplatar.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-sepia-con-papas>