Salteado de Sepia con Ajetes, Shitakees y Crema de Puerros



Ingredientes

Ajetes: 6 Unidades
Papas: 1 Unidad
Sal y Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Sepia: 1 Unidad
Perejil: c/n
Shitakees: 4 Unidades
Puerros: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- En una olla con unas gotas de aceite, rehogar el *puerro* picado con la *patata* troceada, sal y pimienta.
- Cubrir con agua y cerrar la olla durante 6 minutos.
- Abrir la olla, triturar y pasar por colador.
- Troceamos la **sepia**, los shitakees y los ajetes.
- Salteamos todo en una sartén muy caliente con unas gotas de aceite.
- Cuando vayan tomando *color*, añadir el *perejil* picado y apartar del fuego.
- Servir el salteado en el centro de un plato hondo y verter alrededor la cremita de puerros.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salteado-de-sepia-con-ajetes-shitakees-y-crema-de-puerros