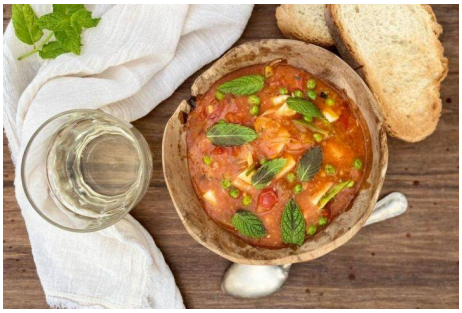
Sepias al Tomate y Picada



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 3 cdas
Arvejas peladas: 80 Gramos
Chauchas cortadas al bies: 100 Gramos
Extracto De Tomate: 1 cda
Pimentón dulce: 1 cdta
Sal: c/n
Sepia mediana limpia y en cubos: 4 Unidades
Ajo ecrassé: 1 unidad
Cebolla: 1/2 unidad
Agua: 1/4 Taza
Vino Blanco: 1/2 Taza
Pimienta Negra: c/n
Salsa de tomate frito: 500 Gramos
Tomate pera en cubos: 2 Unidades

Emplatado

Limón para su ralladura: 1 unidad
Perejil picado: 1 Puñado
Menta picada: 1 Puñado

Picada

Almendras Tostadas: 1 cda
Diente de ajo: 1 unidad
Perejil: 1 Puñado
Rodaja de pan del día anterior: 1/2 unidad
Galleta tipo cracker: 2 Unidades
Piñones tostados: 1 cda
Vino Blanco: 2 cdas

Preparación de la Receta

- En una olla o cazuela grande colocar el aceite de oliva y esperar a que tome calor y rehogar la *cebolla* y el *ajo* con una pizca de sal
- Cocinar a fuego medio hasta que la *cebolla* esté trasparente.
- Incorporar el extracto de **tomate** y el **tomate** en cubos, cocinar 10 minutos para que se integre a la preparación.
- Agregar el vino y cocinar hasta que se evapore.
- Incorporar el agua y la salsa de *tomate* frito y cocinar a fuego medio por 15 minutos.

- Agregar por último la *sepia* en cubos, remover, tapar y cocinar 5 minutos más.
- Integrar y machacar a groso modo todos los ingredientes con la ayuda de un mortero e incorporar a la cazuela de *sepia*
- Remover y emplatar terminando con la ralladura de *limón*, la *menta* y el *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sepias-al-tomate-y-picada