

# Sepietas con papada ibérica y tinta

## Ingredientes

### Para cuatro personas:

- 16 sepietas
- 2 cebollas
- 2 bollitos de pan
- 5 cucharadas de tinta de calamar
- 1,5L de agua
- 75 gramos de alga kombu
- 150 gramos de papada de cerdo
- 5 cucharadas de salsa de soja
- Sal fina y sal de escama

Sana y sabrosa. Así es la receta que nos proponen en [La Gruta](#), un restaurante único en la Vall d'Uxó.

### Elaboración:



- Limpiar las sepietas, sin perder la piel, y separar las patas del cuerpo.
- Cortar la papada de cerdo en dados y cocinarla al vacío a 85 grados durante 4 horas. En caso de no disponer de máquina de vacío o horno de precisión, se puede sustituir por panceta, cortada en daditos, y freírla hasta que quede crujiente.
- Poner las algas kombu en agua y cocerlas durante 3 horas a 80 grados, sin dejar que ésta llegue a hervir. Retirar las algas y desechar.



- Para la salsa, tostar los bollitos de pan al horno hasta que queden bien dorados, caramelizar la cebolla cortada en juliana (en tiras alargadas y finas), hasta que tome color caramelo, y desglasear con salsa de soja.
- Añadir el pan tostado a trozos, junto con la cebolla, la tinta de calamar y añadir el caldo de alga kombu mientras trituramos hasta que tenga textura de salsear, colar por colador fino y reservar.
- Marcar las sepietas a la plancha muy fuerte, por los dos lados.
- Marcar la papada hasta que quede crujiente.



### **Emplatado:**

- En un plato llano, colocar en el centro la salsa y disponer encima las sepietas y la papada ibérica. Espolvorear por encima sal gorda y algunas hierbas aromáticas para que refresquen el plato.

