

Sepia estofada de Casa Pepe

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 4 sepias medianas
- 2 cebollas grandes troceadas en juliana
- Medio bote de tomate concentrado crudo
- Picada de ajo, perejil, pan frito y almendras
- Una copa de vino blanco
- 2 cucharadas de fumet de pescado
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva

/ Preparación

Preparación

- Limpiamos bien las cuatro sepias y las cortamos a cuadros. Reservamos.
- Ponemos a calentar aceite de oliva en un cazo a fuego alto. Cuando el aceite esté un poco caliente, añadimos la sepia troceada.
- Bajamos el fuego y le vamos dando vueltas durante cuatro o cinco minutos. Después, añadimos una copa de vino blanco, removemos e incorporamos la cebolla troceada en juliana y el tomate triturado concentrado. Incorporamos la picada de ajo, perejil, pan frito y almendras y salpimentamos al gusto.
- A continuación, añadimos dos cucharadas de fumet de pescado.

- Ponemos una tapa sobre el cazo y dejamos que la sepia se vaya haciendo a fuego lento durante una hora y cuarto (en total, ha de estar una hora y media). Cuando esté lista, emplatamos y servimos.