

RecetaKA

PATATAS CON SEPIA EN SALSA VERDE

Ingredientes para 4 personas:

2 patatas / 1 sepia / 1 huevo y 1 yema de huevo / 1 diente de ajo / 1 cucharada de harina / 250 ml de caldo de pescado / 1/2 vaso de vino blanco / agua / vinagre / aceite de oliva / perejil / sal



Elaboración:

1. Pelar y cortar en rodajas las patatas
2. Empapar las rodajas de patata en el huevo batido (uno y una yema) y freírlas en la sartén.
3. Limpiar la sepia, cortarla en dos lomos.
4. En una sartén con un poco de aceite hacer a la plancha los lomos de sepia. Sazonar, cuando esté dorada por uno de los lados, darle la vuelta y empapar con vinagre. Retirar y reservar.
5. En una cazuela baja con aceite de oliva, incorporar un ajo bien picado, la harina y rehogar.
6. Verter el vino. Cuando se evapore el alcohol, añadir el caldo, una pizca de sal y perejil picado.
7. Cocinar un poco la salsa antes de añadir la sepia previamente troceada. Tapar y cocinar durante unos 20 minutos más.
8. Añadir entonces las patatas a la cazuela, agregar un poco de aceite de oliva y cocinar todo otros 5 minutos.
9. Listo para servir y comer