



Guiso de sepia con patatas

Ingredientes para 4 personas: 4 sepias, 2 patatas, 2 tomates, 1 cebolla, 4 dientes de ajo, 1 vaso de brandy, agua, aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta, 1 cucharadita de pimentón, perejil picado, tomillo, oregano seco y 2 hojitas de laurel.

Preparación: Limpiar las sepias y ponerlas en un bol. Añadir los dientes de ajo picados, una pizca de tomillo, perejil picadito y oregano. Mezclarlo todo bien y condimentarlo con aceite, pimienta y una hoja de laurel. Dejarlo todo macerar.

Poner a cocer las patatas en una cazuela con abundante agua hirviendo y sal durante unos 20-25 minutos. Pelar y cortar las patatas ya cocidas en rodajas. Reservarlas para luego servir.

Picar la cebolla, trocear los tomates y ponerlos a pochar en la olla rápida con un chorrito generoso de aceite de oliva. Agregar las sepias maceradas, echar el brandy y flambear. Verter un vasito de agua, tapar y cocinar durante 10-12 minutos.

Retirar las sepias y el laurel de la cazuela y triturar el contenido con una batidora para obtener la salsa. Ponerla a calentar al fuego. Probar el punto de sal y añadir las patatas cocidas. Todo ello cocinarlo durante un par de minutos.

Servir el guiso de la sepia en un plato con las patatas y condimentar con pimentón, un chorrito de aceite y un poquito de sal y perejil al gusto.

Tiempo de preparación: 1 hora y 20 minutos.

Autor de la receta: Joaquín Cañada Cruz

Supermercado masymas 51 - Jaén