

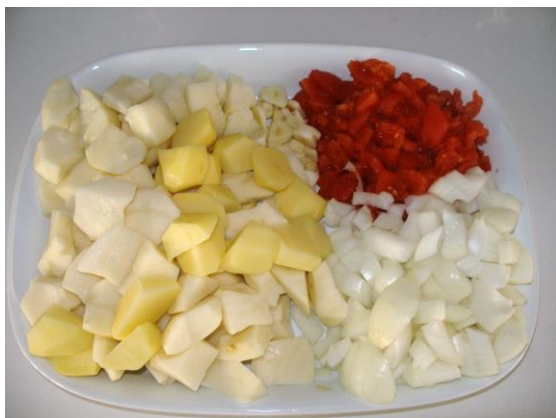
SÈPIA A LA BRUTA

Ingredients per a 4 persones (680 calories per ració)

1 kg. de sèpia, sense tinta però amb tota la melsa (salsa)
1 kg. de patates monalissa tallades a trossos (escairant-les)
500 gr. de ceba tallada a daus
500 gr. de tomata madura, pelada, sense grana i tallada a daus
25cl. de vi blanc i 25 cl. d'aigua
3 grans d'all laminats, julivert, una fulla de llorer, i una mica de pebre vermell dolç
2 preses de xocolata negra ratllada (25 gr.), i 50 gr. d'allioli.

Guardar a part la salsa de la sèpia i blanquejar la sèpia posant-la en un pot amb aigua al foc, fins que arrenqui el bull. Escorreu-la i talleu-la a daus una mica grossos.

En una cassola feu un sofregit amb la ceba, la tomata i l'all. Quan es comenci a estovar afegiu-hi els daus de sèpia i al cap de deu minuts, una mica de pebre vermell, la fulla de llorer, la salsa de la sèpia, el vi i l'aigua. Al cap de deu minuts tireu-hi les patates. Quan estiguin cuites (uns 15 minuts), pareu el foc, afegiu la xocolata, l'allioli i el julivert; barregeu-ho bé i deixeu-ho reposar tapat cinc minuts abans de servir.



Ingredients



Ingredients



Foto 1



Sèpia a la bruta