



Caldereta de sepia

Descripción

Plato rico, sencillo y rápido de hacer en olla exprés, muy apetecible en invierno.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1 sepia de unos 400 gr.
- 1/2 cebolla grande.
- 1/2 pimiento verde mediano.
- 1 diente de ajo mediano.

- 1 tomate hermoso.
- 125 ml de vino blanco.
- 150 ml de brandy.
- 100 ml de caldo de verduras, también puede ser de pescado.
- 4 patatas hermosas.
- 1 ramita de perejil fresco.
- Sal, pimienta, aceite de oliva.

Preparación:

Rallamos el tomate y reservamos.

Limpiamos y troceamos en trozos de bocado, la sepia, salpimentamos y reservamos.

default watermark



Pelamos y cascamos las patatas, reservamos.

Limpiamos y picamos menudos el ajo, el pimiento verde, la cebolla y pochamos en una olla rápida con un chorro de aceite de oliva.



Una vez pochado todo añadimos la sepia y subimos a fuego fuerte. Removemos, dejamos un par de minutos y vertemos el vino blanco y el brandy. Cocinamos hasta que se evapore el alcohol.





Incorporamos las patatas, mezclamos bien, añadimos el tomate rallado, el perejil picadito y el caldo que no es necesario que cubra el guiso pero casi, removemos, rectificamos de sal y cerramos la olla. Desde que comienza el vapor dejamos cocer 9-10 minutos.



Cuando podamos abrimos la olla y servimos.

¡VIVAN LOS PLATOS DE CUCHARA!

Consejo: Podemos hacer el guiso con las verduras y la sepia con antelación, añadiendo las patatas el día de su consumo. Dejamos cocer todo junto otros 10 minutos.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias o a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Pescados y mariscos
2. Recetas sin horno
3. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

enero 21, 2020

Autor

admin

default watermark