



ALBÓNDIGAS CON SEPIA



INGREDIENTES: *(Para 4 personas)*

- 800 g. de albóndigas
- 400 g. de sepia cortada a dados
- 75 g. de cebolla
- 30 g. de ajos
- 100 g. de tomate concentrado
- 50 g. de harina
- 50 cl. de vino blanco
- 1 hoja de laurel
- 30 g. de nuez moscada



ELABORACIÓN:

1. Freímos las albóndigas que previamente hemos preparado, el pan remojado con la leche, el ajo, el huevo, la sal y la pimienta.
2. Limpiamos la sepia y la cortamos a trozos, la reservamos.
3. En una cazuela con aceite de oliva, freímos unos dientes de ajo hasta que queden dorados y den sabor al aceite. Retiramos los ajos (estos nos sirven para la picada).
4. Añadimos la sepia a la cazuela y sofreímos unos minutos hasta que absorba su propio jugo. Salamos y reservamos.
5. En el mismo aceite añadimos la cebolla, cortada fina, hasta que coja color dorado y después añadimos el tomate.
6. Cuando el sofrito este hecho añadimos la sepia y las albóndigas para que se acaben de unir sabores (xup-xup).
7. Dejamos cocer unos minutos y después añadimos la picada (pan frito, ajos perejil, almendras y avellanas), y ya está a punto para servir.