



ALCACHOFAS CON SEPIA



ELABORACIÓN:

- 10 alcachofas grandes
- 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



ELABORACIÓN:

1. En una cazuela con aceite de oliva, freímos unos dientes de ajo hasta que queden dorados y den gusto al aceite. Retiramos los ajos (estos nos servirán para la picada).
2. Agregamos la sepia limpia y cortada a dados pequeños a la cazuela y sofreímos unos minutos hasta que absorba su propio jugo. Salamos y reservamos.
3. En el mismo aceite agregamos la cebolla, cortada fina, hasta que coja color dorado y después agregamos el tomate y dejamos cocer.
4. Agregamos las alcachofas limpias a cuartos y la sepia, reducimos el vino blanco y agregamos agua para cocer un rato haciendo xup-xup. Opcional 2 patatas a trozos pequeños.
5. Dejamos cocer unos minutos y después agregamos la picada (pan frito, ajos, perejil, almendras y avellanas), y ya está a punto para servir.