

Receta de Sepia En Salsa Con Gambas Y Guisantes

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este último viernes de este cortito mes de Febrero, os dejo esta rica receta de sepia que seguro que os gustará y la prepararéis en casa.

Ingredientes

- Sepia (500grs)
- Gambas (200grs)
- Cebolla (una pequeña)
- Ajos (dos dientes)
- Tomate (uno madurito)
- Perejil y Sal
- Aceite de oliva
- Guisantes (200grs congelados)
- Caldo de pescado (uno o dos vasos)
- Pastilla de caldo de pescado

Modo de Preparación

1. Lavar bien la sepia con agua fría y cortarla en cuadraditos
2. Pelar las gambas y reservar las cabezas y las cáscaras para hervirlas con agua y la pastilla de caldo de pescado, colarlo y reservar
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír la cebolla picadita, los ajos, el perejil y el tomate pelado y troceado
4. Añadir el caldo de cocer las cabezas de las gambas y dejar que cueza unos minutos
5. Echar la sepia, ajustar la sal y dejar hervir hasta que la sepia esté blandita
6. Antes de apartar del fuego echar los guisantes y las gambas y dejar unos minutos más
7. Servir caliente y....buen provecho!!!