

Sepia a la Plancha con Guacamole



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Luis Muñoz **Recetizador:** Juana Corujo Go



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Sazonar la sepia con ajo y perejil mientras la estamos cocinando.

Descripción:

La salsa guacamole es una alternativa original al clásico ali-oli.

Ingredientes para 6 personas :

- 1.5 K de Sepia
- 1 cucharada de Aceite de Oliva
- Sal
- SALSA GUACAMOLE
- 1 Aguacate
- 2 cucharaditas de Cilantro picado
- 2 cucharaditas de Cebolla muy picada
- 2 cucharadas de Aceite de Oliva
- Zumo de un limón
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Sazonar las sepias con sal y dorar en la plancha engrasada con la cucharada de aceite.

Paso 2

Cuando estén en su punto y bien doradas por ambos lados, se retiran del fuego y se colocan sobre una fuente.

Paso 3

Mientras se cocinan las sepias se prepara la salsa guacamole. Se ponen en el vaso de la batidora todos los ingredientes bien picados, junto con el aceite, el zumo de limón, la sal y la pimienta y se trituran.

Paso 4

Servir la sepia acompañada de la salsa guacamole en un cuenco aparte.