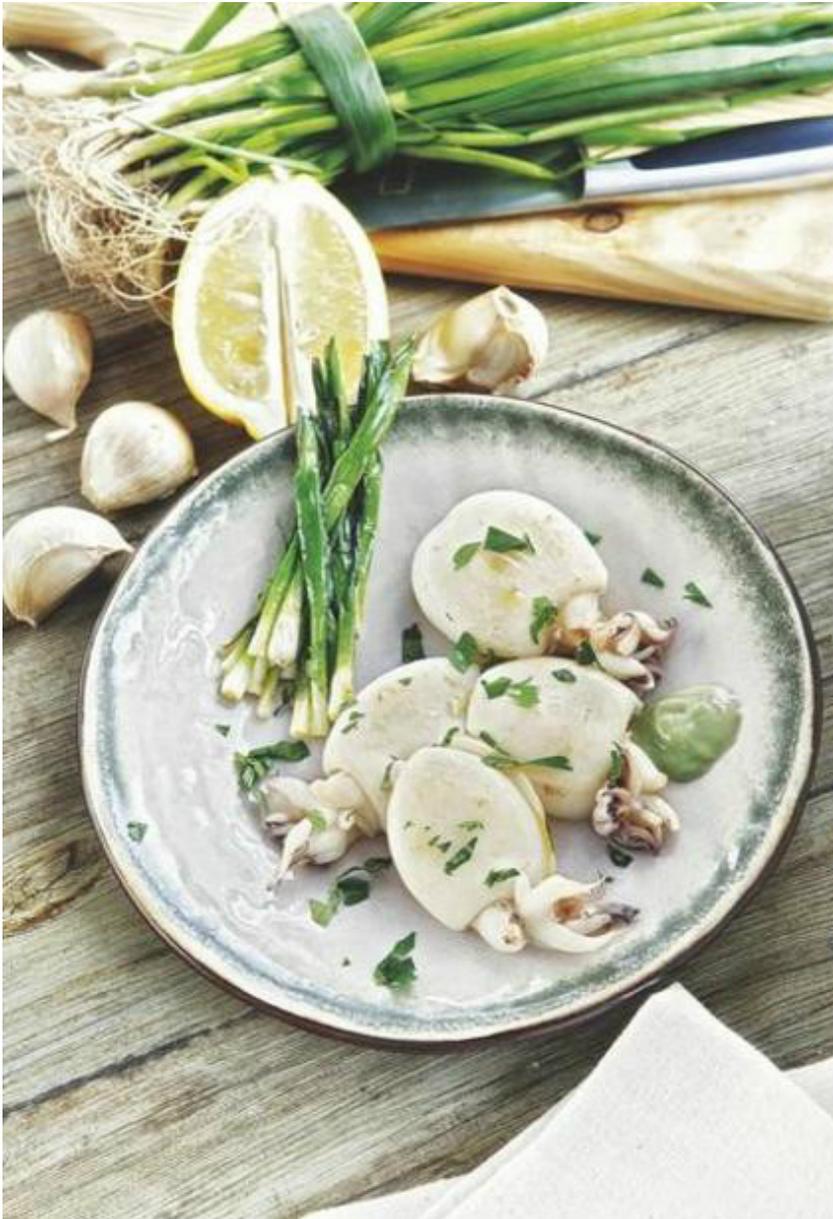


## Sepia con mayonesa de wasabi



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 8 sepias pequeñas
  - 1 manojo de ajos tiernos
  - 3 ajos
  - 1 huevo
  - 1 limón
  - 1 cucharadita de wasabi
  - Aceite de oliva
  - Perejil
  - Sal
- 

## Preparación:

### Paso 1

*Pelar y picar los ajos; picar perejil. Lavar y secar las sepias, salpimentar y pintar con aceite de oliva. Poner una parrilla al fuego y, cuando esté caliente, poner las sepias espolvoreadas con ajo y perejil. Mantener poco tiempo a fuego fuerte; retirar. Limpiar, pelar y cortar los ajos tiernos. Poner una sartén al fuego con unas cucharadas de aceite de oliva y los ajos tiernos y saltearlos un par de minutos hasta que empiecen a dorarse. Retirar y reservar. Poner en el vaso de la batidora el huevo, 1 dl de aceite de oliva, unas gotas de limón, un poco de sal y el wasabi. Pasar por la batidora hasta que la salsa emulsione. Servir la sepia con los ajos y la mayonesa de wasabi.*