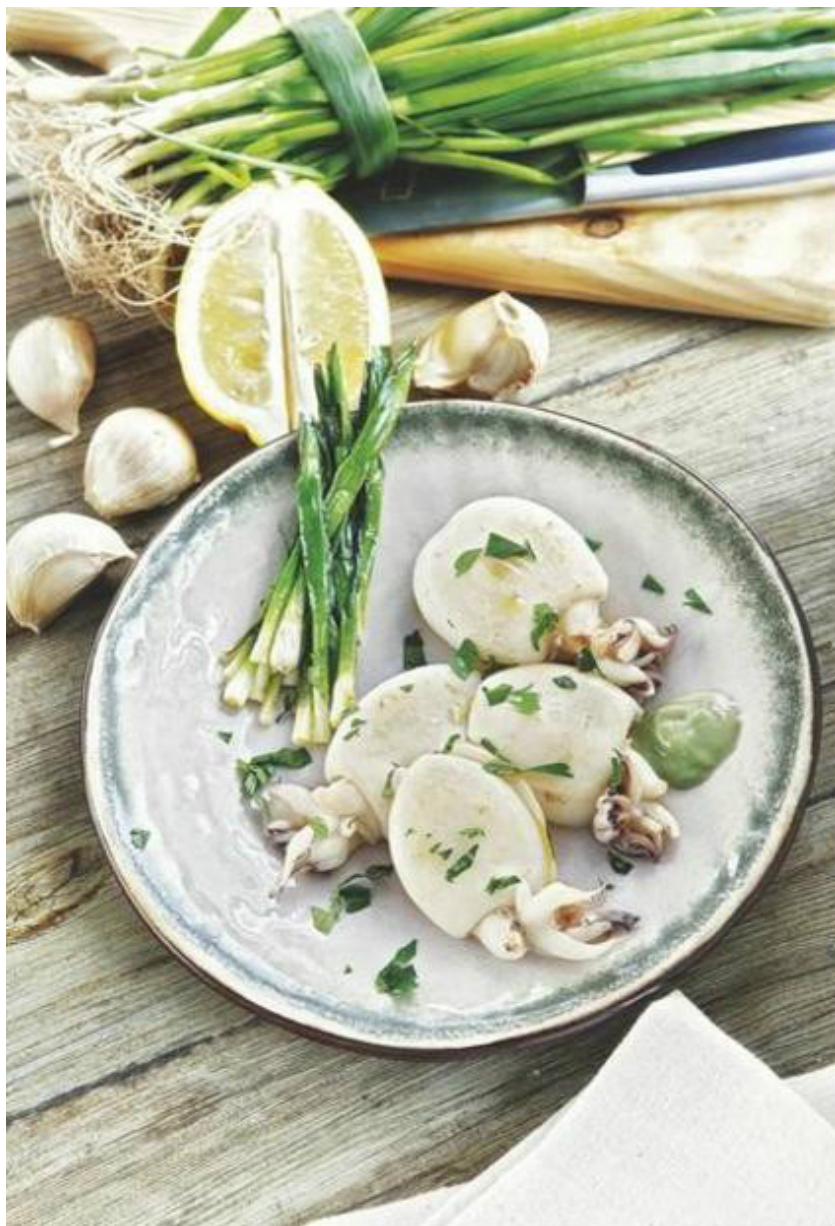


Sepia con mayonesa de wasabi



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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** mailo



Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

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.