

Creador: Josep Mauri

✖ Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Evidentment com més temps es deixi reposar el plat un cop fet, més sabor tindrà

Ingredientes para 4 personas :

- 2 Sípies mitjanes
- 2 Patates mitjanes
- 2 Cebes mitjanes
- 4 Grans d'all
- Oli d'oliva, pebre vermell, sal i aigua

Preparación:

Paso 1

Posem una cassola de ferro al foc amb un bon raig d'oli. Quan l'oli ja sigui roent hi posarem la sípia trossejada amb 2 dents d'all aixafats. Al cap de 30 segons, afegim la ceba que tenim tallada i ho anem remenant. Al cap de 5 minuts afegim les patates que tenim ja pelades i trencades, remenem una mica, tapem la cassola i abaixem el foc. Ho deixem així durant uns 10 minuts, afegim el pebre vermell i tornem a remenar. Hi afegim una mica d'aigua, sense cobrir la sípia i ho deixem coure 20 minuts més.