

Sepia: poco picante o "alla diablo"



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

Creador: Moria **Recetizador:** antonio camacho



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

CUIDADO con pasarse de picante y de tostada la cebolla.

Descripción:

Es sepia a la plancha, con cebolla y un par de vueltas de cabeza. Son ingredientes y por tanto una receta de cocina mediterránea por el cetáceo, el pimentón dulce, etc... Las cayenas que se mencionan son opcionales: si se ponen, saldréis con la boca ardiendo, básicamente pero hay quien adora el picante.

Ingredientes para 3 personas :

- Sepia limpia, cantidad y tamaño al gustp
 - Tres cucharadas de aceite de oliva virgen
 - Una cebolla
 - Pimentón dulce
 - Sal, pimienta negra, cayenas (opcional), perejil picado.
-

Preparación:

Paso 1

- Troceamos las sepias ya limpias en caso de querer y reservamos. - Ponemos a calentar las cucharadas de aceite en la sartén y seguidamente, añadimos una o dos cucharaditas de pimentón dulce al aceite, no más. - Mientras, pelamos y picamos (cuanto más, mejor) la cebolla que incorporamos inmediatamente. - Ponemos OPCIONALMENTE la cayena, para que de vueltas con el sofrito. - Incorporamos la sepia troceada, tapamos unos 3 minutos, quitamos la cayena, removemos y seguimos tapando y dejando que se haga hasta que esté a nuestro gusto. - Sazonamos, servimos, y ponemos el perejil picado (mejor si es a mano). ¡A comer!