



## Sepia al vapor con patatas

5 raciones



Tiempo:



Preparación:  
5 Mins

Tiempo de cocción:  
35 Mins








Tiempo total:  
40 Mins

### Ingredientes:

- 2 cebollas, peladas y cortadas en cuartos
- 2 dientes de ajo, pelados
- 2 tomates de ensalada
- ½ kg de sepia, cortada en dados
- 3 patatas pequeñas, en rodajas gruesas
- Aceite de oliva para rociar
- Sal y pimienta al gusto

### Método:

#### Fase I: Preparación

1. Coloca las cuchillas  en el bol.
2. Añade el aceite, la cebolla, el ajo y los tomates al bol y utilizando el botón  de triturar, pica durante 20 segundos.
3. Retira la cuchilla y sustitúyela por la pala de remover. 
4. Selecciona el programa Olla  y empieza a cocinar.
5. Una vez completada esta etapa, añade la sepia en dados y las patatas y selecciona el programa Olla.  Ajusta el tiempo a 20 minutos, la velocidad  a 1, la temperatura  al máximo y empieza a cocinar.
6. Si la sepia no está completamente cocinada, añade otros 5 minutos de tiempo de cocción.