

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Sepia al ajillo con alioli

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 1 kg. de sepia
- 6 dientes de ajo
- 1 manojo de perejil
- Sal
- 2 huevos
- Zumo de ½ limón
- 100 ml. de aceite de oliva

## Preparación

1. Limpia y corta la sepia en dados o tiras. Reserva.
2. Tritura los 4 dientes de ajo y las hojas de perejil en el procesador de alimentos.
3. Introduce la mezcla en el bol de tu Cooking Chef y añade 50 ml. de aceite de oliva. Programa 5 minutos a 100° y a velocidad 1.
4. Añade la sepia previamente sazonada y programa 20 minutos a 100° y a velocidad 2.
5. Para elaborar el alioli, introduce los huevos y los ajos pelados en el bol de tu Cooking Chef y mezcla de forma progresiva de velocidad mínima a a velocidad 3 y añade suavemente la sal, el zumo de limón y el aceite de oliva a chorro fino hasta que quede una textura espesa y suave.
6. Sirve la sepia acompañada del alioli.