

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Sepia con guisantes y patatas

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 1 kg. de sepia
- 200 gr. de guisantes
- 400 gr. de patatas
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 3 tomates
- 200 ml. de vino blanco
- 1 hoja de laurel
- Sal
- Pimentón dulce y picante
- 80 gr. de pan rallado
- Agua fría
- 100 ml. de aceite de oliva

Preparación

1. Limpia y corta la sepia en dados. Reserva.
2. Pela los tomates, la cebolla y los ajos y pícalos en el procesador de alimentos.
3. Introduce la mezcla en el bol de tu Cooking Chef, añade aceite y un poco de sal y programa 10 minutos a 110° y a velocidad 2.
4. Agrega la sepia, el vino blanco, el pimentón y la hoja de laurel. Coloca la tapa antisalpicaduras y programa 15 minutos a 110° y a velocidad 2.
5. Corta las patatas a cuchillo, añádelas al bol, cubre de agua la mezcla y programa 15 minutos a 90° y a velocidad 3.
6. Añade los guisantes y el pan rallado y programa 10 minutos más de cocción. Deja reposar durante 5 minutos y sívela en plato hondo.