

PICA PICA DE SEPIA



Preparación

En una sartén sin aceite añadir la sepia y dejar que expulse el agua. Cuando veas que empieza a agarrarse a la sartén, añadir un chorrito de aceite de oliva, remover durante un minuto y reservarla.

Corta las cebollas en juliana y añádelas al aceite donde hemos cocinado la sepia.

A fuego medio bajo deja que las cebollas se pochén durante 15 minutos removiendo de vez en cuando. Añade también en este paso los ajos chafados.

A continuación añadir el tomate rallado sin parar de remover hasta que esté bien cocinado.

Incorporar la sepia, el vino blanco y dejar evaporar el alcohol.

Añadir el caldo, la melsa de la sepia, una cucharadita de pasta de ñora y guindilla al gusto. En casa el pica pica de sepia nos gusta picantón ;)

Remover todo bien y una vez rompa hervir bajar el fuego a medio bajo y tapar la cazuela y cocer durante una hora aproximadamente removiendo de vez en cuando.

Una vez pasado este tiempo añadir las pasas y piñones (opcional) a mi me gusta más a así tal y como indica la receta tradicional de sepia a la mallorquina.

Dependiendo de la sepia necesitaréis una horita más de cocción, en esta ocasión a mi me bastó con solo media hora más para que la sepia estuviera en su punto.

Aprovechar el calor residual y dejar reposar.

INGREDIENTES

1 kg de sepia y su melsa
 6 cebollas grandes
 1/2 vaso de vino blanco
 1 cucharada de pimentón
 guindilla al gusto
 3 ajos
 2 tomates rallados
 300 ml de caldo
 1 cucharada de pasta de ñora
 pasa y piñones al gusto