

¡Hoy cocinamos sepia con patatas!

¡Hoy cocinamos sepia con patatas!

[imprimir](#)



Hoy queremos mostrarte una de la recetas más fáciles, rápidas y deliciosas para preparar este molusco.

Para preparar una deliciosa [sepia con patatas](#) para cuatro personas sólo vas a necesitar los siguientes ingredientes:

- 600 gramos de sepia troceada
- Medio kilo de patatas

- 2 anchoas
- Aceite
- 200 gramos de tomate triturado
- 2 cebollas
- Ajo y perejil

Para empezar, sofríe el ajo y la cebolla picados con un poco de aceite con el **menú Freír/Sofreír** durante **5 minutos** a **180º**.

Luego, añade el resto de los ingredientes, remueve, cierra la tapa y programa el menú Pescados.

¡Y ya está! Cuando tu **Chef Plus Induction** te avise, prepárate para degustar un plato nutritivo, sin gluten ni lactosa e ideal para niños (eso sí, debes moderar su consumo si tienes el colesterol alto). Sírvelo en un plato bonito y decóralo con un poco de perejil para darle una nota de color.

Recuerda que con Chef Plus puedes innovar y dar rienda a suelta a tu imaginación. ¿Por qué no añades a esta receta un puñado de guisantes? ¿Qué tal con unas rodajitas de zanahoria? ¿O mejor con unas alcachofas? ¡Cuéntanos cómo reinventas nuestras recetas y sube tus creaciones a la web!

Etiquetas

[patatas](#)

[sepia](#)

[sepia con patatas](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar