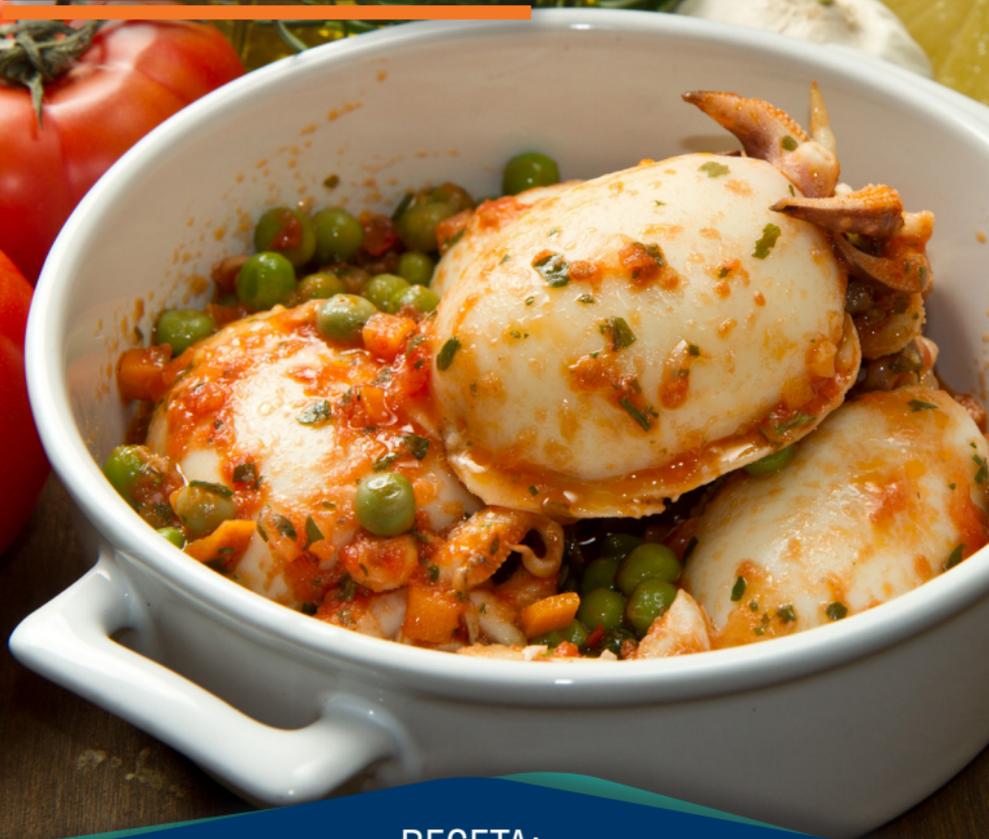




ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



RECETA:



45 MIN



4 PERS



MEDIO

Sepia con Guisantes

Sepia con Guisantes

INGREDIENTES

- 500 g de sepia **Abordo**
- 500 g de guisantes extrafinos **Abordo**
- cebolla picada **Abordo**
- ajo picado
- 200 g de tomates maduros
- all i oli
- aceite de oliva **Abordo**
- 250 ml de vino blanco
- 2 huevos cocidos
- sal
- 250 ml de agua

PREPARACIÓN

- 1** Sofreír a fuego lento la cebolla picada **Abordo** y el ajo picado. Cuando empiece a dorarse añadir la sepia troceada y mantenerlo en el fuego hasta que tome color.
- 2** Agregar el vino blanco y dejar reducir. Añadir el tomate triturado sin piel ni pepitas. Dejar cocer un poco y agregar el vaso de agua.
- 3** Cuando empiece a hervir echar los guisantes y mantenerlo en el fuego durante 20 min. aprox. Antes de terminar la cocción, rectificar de sal.
- 4** Hervir los huevos. Una vez cocidos pelar y partir por la mitad. Servir la sepia con los guisantes y adornar con el huevo duro.