

SÈPIA AMB PATATES



Ingredients

- 2 sèpies normals o 1 gran
- 1 ceba gran
- una mica d'aigua
- 1 raig de vi blanc sec
- 1 tomàquet
- 1 kg de patates
- ¼ kg de pèsols
- oli d'oliva
- allioli negat (optatiu)



Elaboració

Talla la ceba a trossos, no massa petits, i la poses a la cassola amb una mica d'oli perquè es dori una miqueta.

Després posa la sèpia a trossets, un raig de vi, un ditet d'aigua i un tomàquet sense pell, tallat a trossets.

Deixa-ho coure tot junt més o menys una hora.

Posa a bullir els pèsols en una olla apart. Pela les patates i fes-ne trossos esquerdant-les.

Quan hagi passat l'hora, afegeixes els pèsols i les patates a la cassola amb una mica de sal. Ho cobreixes d'aigua (perquè quedi una mica de suc) i ho barrejes tot. Ho deixes coure tot junt.

Al final li pots afegir allioli negat. Per fer-ho trinxes al morter dos grills d'all, els barrejes amb oli, aboques el conjunt a la cassola i remenes.