Albóndigas de sepia en su tinta



Consejo del chef

Servir sobre arroz con unos puntos de ali oli.

Raciones para 3

- ❏ **400 gr** Sepia
- ❏ **1** Diente de ajo
- ❏ Perejil fresco
- ❏ Sal
- ❏ Aceite de Oliva
- ❏ **1** Pimiento verde
- ❏ **150 gr** Tomate triturado
- ❏ **100 ml** Vino blanco
- ❏ **200 ml** Caldo de pescado
- ❏ **1 Diente** Ajo
- ❏ **1** Cebolla
- ❏ **1** Puerro
- ❏ Arroz cocido
- ❏ Ali oli

1. Limpiar la sepia y trocearla. Triturar junto con el ajo, el perejil y la sal. Hacer bolitas con las manos húmedas.
2. Freír las albóndigas en una sartén con aceite hasta que estén doradas. Retirar las albóndigas y agregar las verduras (ajo, cebolla, puerro y pimiento verde).
3. Rehogar hasta que estén tiernas y añadir el tomate. Agregar el vino blanco y cocinar hasta que se evapore el alcohol. Verter el caldo de pescado y disolver la tinta de calamar. Cocinar la salsa hasta que reduzca y colar.
4. Agregar las albóndigas a la salsa y cocinar durante unos quince minutos.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/albondigas-de-sepia/