



Sepia encebollada

2 Kg de sepia

2 cebollas dulces

4 dientes de ajo

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Granos de pimienta

hoja de laurel

1. Limpiamos las sepias; las partimos en trozos no muy pequeños.
2. Pelamos y cortamos la cebolla en juliana y la ponemos a pochar en una cazuela de barro con aceite de oliva a fuego lento junto con los ajos cortados en láminas. Salamos al gusto.
3. Cuando la cebolla esté blanda, añadimos las sepias y mezclamos todo muy bien para que coja sabor.
4. Añadimos los granos de pimienta y la hoja de laurel. Movemos y lo dejamos cocinar a fuego medio/bajo, o hasta que las sepias estén blanditas y queden en su propia salsa.