

Sepia con Cantharellus cibarius.



Ingredientes:

- (4 personas) 1 Kg. de sepia, ½ Kg. de setas, 2 cebollas, 3 dientes de ajo, 2 tomates maduros, 1 vaso de vino blanco, 4 cucharadas de aceite de oliva, 8 almendras tostadas, sal.

Elaboración:

- Pelar las cebollas y un ajo y picarlos. Sofreírlos en una cazuela de barro con el aceite hasta que cojan color. Rallar los tomates, añadirlos a la cazuela y cocer durante 10 minutos.
- Limpiar la sepia, trocearla y agregarla al sofrito. Cubrir con agua, salar y dejar cocer unos 30 minutos.
- A continuación, añadir las setas bien lavadas y proseguir la cocción 15 minutos más.
- Preparar la picada, machacar los ajos restantes y las almendras tostadas en un mortero. Añadir el vino blanco para diluir la mezcla y verterlo todo en la cazuela. Rectificar de sal y cocer a fuego lento 10 minutos más. Servir bien caliente.