



- cocina muy sencilla -

0277 HUEVAS DE SEPIA SALTEADAS

INGREDIENTES (para 4 comensales)

- Huevas de sepia -jibia o choco- (500 gr)
- Perejil
- Ajo (4)
- Pimienta blanca
- Pimentón de La Vera
- Aceite de oliva
- Vinagre de vino blanco o de manzana
- Cayenas (2)

ELABORACIÓN

Enjuaga las huevas en agua fresca.

Pica un poco de perejil y resérvalo.

En un mortero pon los ajos troceados, un poco de sal, pimienta blanca molida, una pizca de pimentón de La vera y un chorrillo de aceite de oliva.

Machaca el contenido del mortero añadiendo un poco de aceite de cuando en cuando y al final añade parte del perejil picado (reserva un poco para adornar el plato después)

Saltea las huevas en una sartén con un poco de aceite y al máximo de potencia. Ponle un poco de sal y las haces unos 2 minutos por cada lado.

Añade un poco de vinagre para desglasar la sartén.

Pon un par de cayenas.

Pon la mitad del majadillo del mortero sobre las huevas, dales una vuelta y sírve.

Napa con el resto del majado y decora con un poco de perejil picado.