



Sepia al ajillo

Ingredientes:

Sepia: 2 medianas

Ajo: 4 dientes

Perejil: 1 puñado

Limón: ½ pieza

Aceite de oliva extra virgen: 4 cucharadas

Sal al gusto

Preparación:

1. Limpiar bien la sepia y secar bien en un papel absorbente.
2. Cortar la sepia sobre una tabla en cuadraditos que no sean demasiado grandes y hacerles unos pequeños cortes a lo largo y luego en sentido contrario para que sea más fácil su preparación.
3. En una sartén con un chorrillo de aceite agregar la sepia y dejar que se vaya cocinando. Cuando empiece a soltar agua sacarla sepia y la escurrir en un papel absorbente.
4. Picar los ajos y el perejil fresco, muy finos. Reservar separadamente.
5. En otra sartén limpia a fuego fuerte, poner un chorro de aceite de oliva y reincorporar la sepia. Ahora se dorará muy bien. No se dejar más de 2 minutos por cada cara para que no se endurezca.
6. Para terminar, disponer la sepia en una fuente y en una sartén dorarlos ajos bien picaditos, añadir el perejil muy picado y el jugo del ½ limón. Rociar con este preparado. Rectificar de sal y servir.