

SÈPIA AMB PÈSOLS I PATATES Forki

	<u>Ingredients</u>
2	sèpies sense netejar
3	patates
300 grs	pèsols
3	tomàquets madurs
2	cebes de Figueres
1 copeta	Opcional: conyac
1 presa	xocolata del 70%
un pessic	gingebre
1 culleradeta	pebre vermell dolç
	pebre negre
2	claus d'olor
	sal
	oli d'oliva
1 caldo	Caldo de verdures o de peix

Elaboració

- Pelar les patates i esberlar-les a daus.
- Semi-fregir les patates a la cassola amb oli ben calent fins que comencin a rossejar. Treure i reservar les patates a part
- Retirar l'oli sobrant i deixar-ne un bo raig (però no excessiu).
- Netejar les sèpies sense treure'ls-hi la pell.
- Separar les potes procurant no trencar la bossa de la tinta. Reservar la bossa de la melsa per incorporar-la al guisat
- Tallar la sèpia i les potes a trossos de mida menjable. Reservar
- Escaldar els tomàquets i treure'ls-hi la pell i les llavors. Picar la polpa. Reservar
- Picar la ceba.
- Preparem una barreja amb una mica de gingebre, un pessic de pebre negre, una culleradeta de postres de pebre vermell dolç, una mica de sal i dos claus picats a la ma de morter. Reservar.
- A part escalfar el caldo de verdures (o de peix).
- Ofegar a foc baix la ceba picada amb oli i una culleradeta de sucre en una cassola.
- Quan comenci a rossejar hi tirem els trossos de sèpia i la deixem coure 4 minuts.
- Seguidament el tomàquet picat.
- La deixem coure a foc baix uns 40 minuts fins que la sèpia sigui tendra.
- Mentre es va fent hi anem afegim el caldo de verdures (o peix) a poc a poc, a mesura que ho vagi consumint. Millor sempre una mica just de caldo que no pas sobrant
- Hi afegim una copeta de conyac.
- Quan faltin uns minuts hi posem una presa de xocolata del 70%.
- Quan la sèpia ja sigui tendre i tirem les patates semi-fregides i el caldo just fins a cobrir-les i ho deixem coure tot junt uns 10 minuts més
- Finalment hi afegim els pèsols crus, TAPEM la cassola i els deixem coure 3 minuts (si son frescos h'hi ha prou, si son congelats una miqueta més).