

SEPIA A LA PLANCHA CON SALSA VERDE



INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

- 1 Sepia.
- 5 Dientes de ajo.
- Perejil.
- Aceite de oliva virgen.
- Sal.
- Zumo de medio limón.



PREPARACIÓN

Pelar los ajos y machacarlos en el mortero.

Añadir el aceite, el perejil, el zumo del limón, un poco de sal y remover. Dejar reposar un rato para que el aceite tome el sabor de las especias. Reservar la salsa.

Limpiar y trocear la sepia, poner un poco de aceite en la sartén y asar a fuego medio-bajo. Continuar hasta que se consuma el agua que suelta la sepia y ésta tome color. Añadir dos tercios de la salsa y continuar cocinando un minuto más.

Retirar del fuego, añadir el resto de la salsa y servir.