



Sepia salteada con habas



15 min



4 raciones



difícil

Ingredientes



Habas congeladas
400 gr



Sepia
2 ud



Ajo
3 dientes



Aceite de oliva



Menta



Sal



Pimienta

Elaboración

En una cazuela con agua y una pizca de sal se cuecen las habas durante 7 minutos. Se escurren y se reservan.

A continuación, se limpia y corta la sepia en porciones pequeñas. Se salpimenta y se deja en un escurridor para que suelte la mayor cantidad de agua posible.

Después en una sartén, se saltea la sepia con un poco de aceite de oliva a fuego fuerte. Se incorpora el ajo picado y las **habas** y se rehoga todo el conjunto.

Por último, se agrega menta picada y se sirve en platos con una hoja de menta entera en cada uno.

