

## CALDEIRADA DE SEPIA O PULPO AL VAROMA

### INGREDIENTES:

600 g de Sepia limpia y troceada .  
200 g de tomate triturado  
100 g de aceite  
50 g de vinagre  
4 dientes de ajo  
400 g de cebolla  
3 hojas de laurel  
1 pimiento verde  
2 cucharaditas de sal  
3 cucharaditas de pimentón dulce  
1,400 kg. de patatas troceadas  
170 g de agua

### PREPARACIÓN:

Poner en el Thermomix la cebolla, el pimiento, los ajos y trocear 12 segundos velocidad 3 ayudándote con la espátula, añadir el tomate y el aceite y programar a temperatura Varoma velo 1.

Añadir la sepia, el pimentón, vinagre, sal y el laurel y programar 5 minutos a temperatura Varoma velocidad 1.

Añadir el agua y 200 g de patatas troceadas.

En el recipiente Varoma ponemos el resto de la patata a trozos y programamos 40 minuto temperatura Varoma velo 1.

Una vez terminado juntamos las patatas y la sepia en un recipiente y lo dejamos reposar. Mientras en el Thermomix ponemos un poco de agua con

sal y la calentamos 3 minutos Varoma velo 5. Este caldo lo añadimos a la sepia y lo dejamos reposar todo.