

SEPIA CON GUISANTES

Ingredientes:

$\frac{1}{2}$ Kg. de sepia.- 50 gr de tomate frito.- 2 ajos - $\frac{1}{2}$ cebolla.- 2 clavos.-
4 granos de pimienta.- 50 gramos de aceite.- $\frac{1}{2}$ cubilete de vino blanco
250 gr. de guisantes

Modo de hacerlo:

1° Trocear la cebolla y ajos, añadir el aceite, sepia y especias y programar 20 minutos
100 ° Vel 1

2° Añadir el resto de los ingredientes (vino blanco, guisantes y pimentón). Programar
5 minutos, temperatura varoma.