

Sepia con garbanzos

Ingredientes:

1 kg de sepia
400 g de garbanzos cocidos
 $\frac{3}{4}$ de vaso de vino blanco
15 avellanas tostadas
1 pastilla de caldo
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 rebanada de pan frito
Aceite
Azafrán
Perejil



Prepara una picada con las avellanas y el pan frito. Resérvala.

Pon en una cazuela la cebolla rallada, los dientes de ajo picados, las sepias cortadas en trozos, un poco de aceite y el vino. Déjalo cocer tapado a fuego suave hasta que la sepia esté tierna. Añade los garbanzos, la picada, la pastilla de caldo desmenuzada, el perejil y el azafrán y rehógalo todo junto unos minutos más.