

Potaje de sepia con garbanzos

Ingredientes para 4 personas:

- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 25 g de almendras crudas sin piel
- 25 g de pan duro
- ½ tomate fresco pelado
- 300 g de agua
- 100 g de vino blanco
- 100 g de chirivías en trozos
- 250 g de calabaza pelado y cortada en trozos
- 1 cabeza de ajos
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharadita de colorante amarillo o cúrcuma
- 1 pellizco de sal
- 1 pastilla de caldo de pescado
- 750 g de sepia cortada en trozos
- 350 g de patatas cortadas en trozos
- 400 g de garbanzos cocidos (aclarados y escurridos)



PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el aceite y caliente **3min/120°/vel 1**.
2. Añada las almendras, el pan y el tomate. Sofría **5min/120°/vel cuchara** y triture **10 seg /vel 10**.
3. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y agregue el agua, el vino, las chirivías, la calabaza, la cabeza de ajos, el laurel, el colorante, la sal y la pastilla de caldo. Programe **10 min/100°/giro inv/vel cuchara**.
4. Incorpore la sepia y las patatas y programe **10 min/100°/giro inv/vel cuchara**.
5. Añada los garbanzos. Coloque el cestillo sobre la tapa en lugar del cubilete y programe **8 min/varoma/giro inv/vel cuchara**. Vierta en una sopera y sirva.