

ALBÓNDIGAS CON SEPIA



INGREDIENTES:

- 750 gr cebolla cortada por la mitad
- 100 gr aceite
- 700 gr sepia cortada a dados
- 750 /1000 gr albóndigas
- 150 gr vino blanco
- 50 gr Pedro Ximenez
- 300/150 gr agua o caldo (varía la cantidad de líquido, según el tipo de sepia)
- 30 gr almendras tostada molida
- 1 cucharada sopera de polvo de boletus (ceps)
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

- Poner la cebolla en el vaso y trocear **4 seg / vel 5** bajar con la espátula los restos de las paredes, añadir el aceite y sofreír **10 min / 120 / vel cuchara**
- Preparar la bandeja Varoma con las albóndigas y reservar
- Acabado el tiempo de sofreír la cebolla, añadir la sepia y el resto de los ingredientes, salpimentarlo, poner la bandeja Varoma con las albóndigas en su posición y programar **35 min / Varoma / vel cuchara**
- Una vez finalizado, poner en una cazuela, las albóndigas y echar por encima la sepia con toda su salsa

COMENTARIOS/TRUCOS:

- **Las albóndigas pueden ser de pollo, ternera o mezclando al gusto**
- **Si la sepia es negra, poner 300 gr de agua o caldo y si la sepia es blanca sólo 150 gr**