



INGREDIENTES:

- **Paso 1º:**
- 1 kilo y ½ de sepia o de anillas de calamar
- 1 chorrito de brandy
- 30 gramos de aceite
- **Paso 2ª:**
- 350 gramos de cebollas
- 2 dientes de ajo
- **Paso 3º:**
- 50 gramos de aceite de oliva
- **Paso 4º:**
- 200 gramos de tomate triturado
- **Paso 5º:**
- 200 gramos de brandy
- ½ pastilla de caldo starlux
- pimienta negra
- 100 gramos de pasas moscatel, sin pepitas.
- 50 gramos de piñones
- 1 poco de guindilla (opcional)

PREPARACIÓN:

1. Cortamos la sepia o anillas del calamar a dados pequeños y se introduce en el vaso Thermomix, con el chorrito de brandy y los 30 gramos de aceite, programamos **20 minutos, temperatura 120 grados (en TM5) y temperatura varoma (en TM31) velocidad 1**

y el cubilete quitado para que espese. Sacar y reservar, y guardar un poco de agua de la cocción. (Esta sepia se podría utilizar para cualquier receta que quisiéramos como si estuviese cruda)

2. Sin lavar el vaso, **troceamos** la cebolla y los ajos durante **6 segundos, velocidad 5**.
3. Añadimos los 50 gramos de aceite y programamos **6 minutos, temperatura 120 grados (en TM5) y temperatura varoma (en TM31) velocidad 1**
4. Agregar el tomate y programar **5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**.
5. Acabado el tiempo incorporamos la sepia, el brandy, la pastilla de caldo o la sal, la pimienta, las pasas y los piñones, programamos **15 minutos, temperatura 12 grados (en TM5) y temperatura varoma (en TM31) velocidad 1**
6. Si vemos que la salsa todavía no está bien ligada, programamos **5 minutos más a la misma temperatura y la misma velocidad**
7. Si al acabar la vemos espesa, añadir agua de la cocción reservada, al menos 100 gramos Y Lista.
8. **RIQUISIMA.**



