



INGREDIENTES:

- 600 gramos de sepia troceada
- 200 gramos de tomate triturado
- 100 gramos de aceite
- 50 gramos de vinagre o de vino
- 4 dientes de ajo
- 400 gramos de cebolla
- 3 hojas de laurel
- 1 pimiento verde
- 2 cucharaditas de pimentón dulce
- 1.400 gramos de patatas troceadas
- 170 gramos de agua
- sal con moderación
- 1 latita de anchoas

PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso la cebolla, el pimiento, los ajos y **trocear 6 segundos, velocidad 4** ayu dándonos con la espátula.
2. Añadir el tomate y el aceite y **programar 7 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**.
3. Añadir la sepia, pimentón, vinagre o vino, sal y el laurel, **programando 5 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.
4. Añadir el agua, 200 gramos de patatas troceadas y las anchoas partidas en pedazos pequeños, en el recipiente Varoma el resto de las patatas a trozos y **programar 40**

minutos, temperatura varoma, velocidad 1

.

5. Una vez terminado juntaremos las patatas en un recipiente o cazuela y lo dejaremos reposar