

Lasañeta negra con salsa de sepia



Tiempo de preparación: 30 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

- Tomate escurrido 500g 300 ml
- **Ingredientes**
 - Ajo 1 diente
 - Harina 400 gr
 - Huevos 4
 - Negro de sepia 2 sobres
 - Pimienta al gusto
 - Sal
 - Sepia no demasiado grande - 240 gr
 - Vino blanco 1 vaso
 - None

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Disolver el negro de sepia directamente en los huevos y amasar los ingredientes para el hojaldre. Extender la masa sin que quede demasiado fina y formar cuadrados de unos 15 cm de lado; hervir en agua salada abundante y apartar.

Cortar la sepia en taquitos muy pequeños y sofreírlos en la sartén con aceite y ajo picado.

Una vez sofrito, dar sustancia con vino blanco y dejar cocer con el **tomate escurrido Pomi**. Añadir la sal y pimienta abundante.

Componer el plato alternando una capa de hojaldre con una cucharada abundante de salsa de sepia.