

PILOTILLES AMB SIPIA

Oriol Llanes

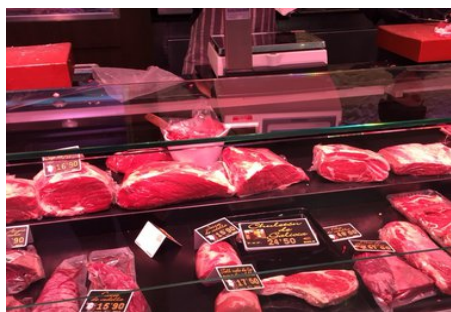
INGREDIENTS

90 MINUTES 6 SERVINGS

6u de Ceba
 3u d'Alls
 200gr Tomquet en conserva sense
 700gr Sepia
 400gr Carn de vedella
 350gr Carn de porc
 1u Ou
 50gr de Pa
 brins de safra
 60gr d'ametlles
 7gr de Julivert
 150 gr dePesols

TAGS

#foody



1

Aqui estava comprant la carn de vedella al mercat



2

Aqui estava comprant la carn de porc al mercat



3

Aqui estava comprant la sepia al mercat..





4

Mice en place abans de començar



5

Piquem el julivert per les pilotilles



6

Barrejem el julivert picat, l'ou, les carns de vedella i porc, pa estobat i la llet



7

Els hi donem forma a les pilotilles



8

Fregim les pilotilles



9

Reservem les pilotilles



10

En el mateix oli de fregir les pilotilles, courem l'all i la ceba



11

Farem la picada amb ametlles, julivert, all i uns brins de safra que la reservarem i l'afegirem al final..



12

Agafarem tomaquet sense en conserva i li passarem un cop de turmix sense deixar-ho molt fi





13

Afegirem el tomquet al sofregit d'all i ceba



14

Quan el tomaquet agi perdut l'acidesa afegirem la sepia amb la seva melsa..



15

Afegirem els pesols i quan ja siguin casi cuits que els hi falti 1 minut afegirem la picada..



16

Foto del plat final.



17

Menjant el plat amb la familia..

