

JIBIA (SEPIA) A LA PLANCHA CON SALSA MAHONESA estilo ORNOSA

Autor ornososa
lunes, 02 de diciembre de 2002

INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS

- Dos Jibias medianas o una grande (pedimos a la pescadería que nos las limpien y les quiten la piel)
- Un pedazo de limón
- Sal

INGREDIENTES PARA LA SALSA ALLIOLI

- Un huevo crudo (clara y yema)
- 250 cc de aceite de oliva virgen
- Unas gotas de limón

PREPARACION

1º Cortar la Jibia en pedazos del tamaño de media palma de la mano . Hacer un par de cortes en el centro , rociar con limon y salar al gusto

2º Ponemos una plancha o una sartén a fuego medio y rociamos con unas gotas de aceite y colocamos los pedazos de Jibia para que se hagan por los dos lados , teniendo en cuenta que no requieren demasiado tiempo.Cuando estén ligeramente dorados por ammbos lados sacar.

3º Servir caliente acompañando con la salsa mahonesa

PREPARACION DE LA SALSA MAHONESA

En una salsera ponemos unas gotas de limón , un poco de sal y el huevo crudo (clara y yema) y con la batidora vamos batiendo lentamente y mientras tanto vamos agregando aceite poco a poco ; ira cuajando a medida que vayamos incorporando el aceite.

Vaya delicia de plato y que sencillo de cocinar

Sugiero un vino Blanco del Ribeiro (Galicia) para acompañar este plato

Luis Ornososa i Pamies
E-mail : Luisornosa@hotmail.com