

Producto: Patatas

Iniciativa: Mercedes López Argüeso

Cocinero: Jesús Sánchez

Patatas con cachón

Ingredientes para 6 personas:

- ✓ 1 cachón o sepia de 800 gramos aprox.
- ✓ 650 gramos de patatas
- ✓ 2 litros de agua
- ✓ 2 cebollas
- ✓ 3 tomates maduros
- ✓ 1 pimiento seco
- ✓ 1 pimiento verde
- ✓ 1 zanahoria
- ✓ 1 puerro dos dientes de ajo
- ✓ 50 gramos aceite de oliva virgen extra
- ✓ 50 gramos de vino blanco
- ✓ 1/4 rama de canela
- ✓ sal y pimienta



Elaboración:

- 1) Limpiamos el cachón, reservando la tinta. La limpieza la solicitamos en la pescadería
- 2) Ponemos el agua en una cazuela con una cebolla, un tomate, puerro y colocamos dentro las patatas y "alas" del cachón también el vino blanco. Acercamos al fuego y mantenemos un hervor de 45 minutos aproximadamente.
- 3) En una cazuela ponemos el aceite, rehogamos el ajo picado, la cebolla, el pimiento verde, la zanahoria y el pimiento rojo también picados en dados. Agregamos después la rama de canela y a continuación el tomate que habremos pelado y picado.
- 4) El cachón troceado lo incorporamos a la cazuela con la verdura y lo rehogamos un par de minutos.
- 5) Colamos sobre el cachón, la mitad del caldo de la cazuela anterior y mantenemos el hervor durante diez minutos.
- 6) Pelamos las patatas y las cortamos, triscándolas. Las incorporamos a la cazuela para completar esta con el caldo hasta que las cubra. Mantenemos el hervor constante durante unos veinte minutos que será el tiempo en que las patatas resulten cocidas.

