

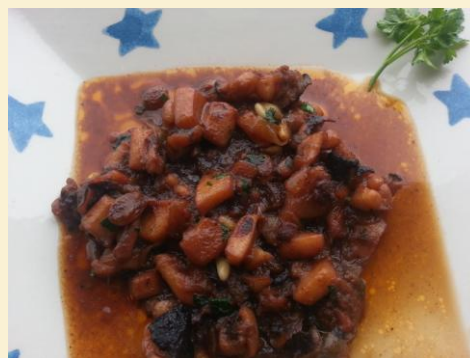
rebost

VEP!  
Com anam?

# Sípia a la mallorquina

## INGREDIENTS:

- 1 quilo de sípia
- 4 cebes grosses
- ½ cabeça d'all
- 4 tomàtigs de ramellet
- 100 grams de panses
- 50 grams de pinyons
- 1 tassó de brou de peix
- 1 fulla de llorer
- 1 pebre coent
- oli d'oliva
- 1 tassó de conyac
- julivert
- sal
- pebre bo



## PROCEDIMENT:

- Per començar, xaparem a bocins petits la sípia (sense llevar-li la pell, perquè així ens aportarà més gust al plat).
- A continuació, encalentirem una miconda d'oli dins d'una greixonera per fregir-hi, primer, mitja cabeça d'all sense pelar i, seguidament, la sípia a foc ben baix (perquè amolli l'aigua).
- Mentrestant, pelarem i xaparem les cebes a julianes i triturarem les tomàtigs.
- Quan s'hagi evaporat el suc que amolla la sípia, serà el moment d'afegir la ceba al sofrit i d'adobar-lo amb un pessic de sal, un poc de pebre bo, una fulla de llorer i un pebre de cirereta.

# rebost

VEP!  
Com anam?

- Esperarem que cogui un poc la ceba i, a continuació, abocarem un tassó de conyac damunt i deixarem que bulli fins que s'evapori l'alcohol.
- Aleshores, afegirem la tomàtiga triturada i una mica de brou de peix (el just perquè tapi la sípia). Ho tremparem amb un poc de pebre bord per donar-li color i, llavors, deixarem que tot plegat faci xup-xup durant 15 minuts.
- Passat aquest temps, hi afegirem una grapada de pinyons i de panses i deixarem que el conjunt cogui durant 5 minuts més.
- Per últim, picarem un manat de julivert i incorporarem la picada a la greixonera just abans d'apagar el foc.
- Bon profit!