



BROCHETA DE SEPIA CON MONIATOS



Hace unas semanas recibí un correo para participar en un concurso de recetas con aceite [D.O. Montes de Toledo](#), con la variedad de aceitunas Cornicabra, un aceite de calidad que se caracteriza por su ligero sabor picante y amargo.

Me inspiré en una receta que vi en la web Consumer, con ligeras modificaciones, pero con un contraste de sabor muy rico, una brocheta sana que se puede acompañar con mayonesa como sugerían en la web o con una salsa ligera de yogur como he hecho yo.



INGREDIENTES: (2 personas)

- 1 sepia grande o dos medianas
- 2 moniatos medianos
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- zumo de un limón
- sal
- 50 ml. de aceite de oliva virgen extra [D.O.Montes de Toledo](#)
- 1 yogur griego

PREPARACIÓN:

Limpiamos bien la sepia y la cortamos en trozos. Los ponemos en un bol con el aceite, el zumo de limón y media cucharadita de ajo en polvo. Añadir un poco de sal, no demasiada.

Dejamos maridar en la nevera un par de horas o mejor si tenemos tiempo, toda la noche.

Lavamos el moniato y lo cocemos al vapor, que quede al dente para que no se deshaga al hacer las brochetas. Una vez cocido lo pelamos y lo cortamos en trozos del mismo tamaño que la sepia.

En unas brochetas de madera insertamos la sepia y el moniato intercalándolos.

Las hacemos a la plancha y las servimos acompañadas del yogur mezclado con la otra media cucharadita de ajo en polvo.

Comerlas bien calentitas!!