

Sepia a la bruta



Cortamos la(s) sepia(s) en trozos, los tomates en unos 6 trozos cada tomate, los ajos en láminas y la cebolla en juliana. Colocamos todos los ingredientes excepto la patata en una cazuela con un poco de aceite y un vaso de vino blanco. Añadimos agua hasta casi cubrir. Dejamos a fuego medio hasta que la sepia esté tierna. Dependiendo del tamaño de la sepia tardará entre 20 y 35'. Añadimos la patata cortada a trozos irregulares (para que suelte el almidón, si no sabes cómo hacerlo puedes ver un vídeo [aquí](#)). Hervir 25-30' hasta que la patata esté tierna. Servir

4 personas

- 1 kg de sepia
- 1 kg de patatas
- 2 tomates maduros
- 1 cebolla
- 1 hoja de laurel
- 2 dientes de ajo
- Sal
- Perejil
- 1 vaso de vino blanco
- Agua