



# MARMITAKO

*Elisa Castillo*

## INGREDIENTS

30 MINUTES 4 SERVINGS

Marmitako:

700 gr Bonito

100 gr cebolla tierna

15 gr de ajo

150 gr pimiento verde

4 gr pimiento choricero

100gr tomate canario

Sal/pimienta

1,5L fumet blanco

200 gr patatas kennebec

100 ml aceite de oliva

## TAGS

#homework #marmitako



1

Hacer un sofrito de cebolla, ajo y pimiento verde y pochar en blanco.



2

Añadir al sofrito, tomate rallado y el pimiento choricero.



3

Cortar el bonito a dados 4x4cm , salpimentar y reservar.





4

Añadir al sofrito las patatas peladas y escarchadas, una pizca de sal y mezclar todo bien.



5

Añadir el fumet y dejar cocer la patata. Cuando esté bien cocida, rectificar de sal y pimienta y apagar el fuego.



6

Añadir el pescado y dejar que se cueza con el propio calor del conjunto.



7

Pasados 3 minutos, listo para servir.

