

Marmita-ko

Gerichtart: Pescados y Mariscos · Herkunft: Mesacamilla · Portionen / Personen: 4
Personas · Autor: Menchu

ZUTATEN

0

100 ml	Aceite oliva
300 gr	Tomate — maduros
	Sal
100 gr	Pimiento — verdes
100 gr	Pimiento — rojos
2	Pimientos choriceros
	Chile — (opcional)
800 gr	Patata
	Pan — de pistola
	Fumet de pescado (caldo)
250 gr	Cebollas
1 copa/s	Brandy
1 kg	Bonito — cortado en tacos limpios
2 dientes	Ajos
	Agua
1 copa/s	Txakolí

ZUBEREITUNG

En una cazuela con aceite, se pone a rehogar la cebolla cortada en juliana y se deja pochar bien.

Cuando está blanda, se añaden el ajo, los pimientos verdes y rojos y la pulpa de los choriceros remojados.

Cuando todo esté bien pochadito, se incorporan los tomates maduros, pelados, si pepitas y cortados en trozos.

Se sigue rehogando y se agregan el brandy y el txakolí.

Se añaden las patatas, cascadas al estilo madre (no se cortan con el cuchillo totalmente, sino que se introduce el filo de éste y se arranca el trozo), y se cubre con agua, fumet o caldo del mismo bonito hecho con la cabeza y la espina.

Se deja hervir y, conforme se vayan cociendo las patatas, se prueba el punto de sal, sazonando poco a poco.

Se añade el pan bien tostado.

Sólo cuando todo esté hecho y en su punto de sazonamiento, se añade el bonito cortado en dados, limpio y sazonado.

Se tapa la cazuela, se apaga el fuego y se deja reposar durante 10 minutos.

Se revuelve y se sirve bien caliente.

MAVILLUM