

Marmita-ko 2

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla ·
Autor: Soufflé

INGREDIENTES

Elaboración

750 gr	Agua
2 cucharadita/s	Pimientos chorriceros — concentrado o pimentón
2 cucharada/s	Perejil — picado
600 gr	Patata — troceadas
1 hoja/s	Laurel
	Cayena — al gusto
2 pastilla/s	Fumet de pescado (caldo)
300 gr	Bonito — o atún en trozos

Sofrito

50 gr	Aceite oliva
2 dientes	Ajos
1	Cebollas — picada
1	Pimiento — verde picado
2 cucharada/s	Tomate — triturado

ELABORACIÓN

De terra.

Se ponen en el vaso todos los ingredientes del sofrito y se programa 5 minutos, a temperatura 100º, velocidad 2. A continuación, se coloca la mariposa en las cuchillas y se añaden al vaso todos los ingredientes restantes, excepto el bonito y el perejil.

Se programa 15 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Cuando pare la máquina, se incorpora el bonito y el perejil picado con una tijera, y se programa 10 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

Si cuece muy fuerte, se baja ligeramente la temperatura.