

Marmita-ko

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

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

ELABORACIÓN

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 cocinando 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 sazónamiento, 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.