



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1188 – MARMITAKO



### INGREDIENTES:

- 1 Kg. De Bonito del norte en tacos.
- 5 Patatas medianas.
- 1 Cebolla grande.
- 2 Pimientos verdes.
- 1 Zanahoria.
- 1 Diente de Ajo.
- 1 L. de Caldo de Pescado.
- ½ Vaso de Vino blanco.
- 1 Cucharada de Carne de Pimiento choricero.
- 1 Cucharadita de Pimentón.
- 2 Cucharadas de Tomate frito.
- Sal, Aceite y 1 Hoja de Laurel.

### ELABORACIÓN:

Picamos la cebolla en juliana, el pimiento en trozos medianos y el ajo muy picado. Calentamos en una cazuela ancha con 3 cucharadas de aceite de oliva. Añadimos la zanahoria y dejamos cocinar. Remojamos en agua caliente y sacamos la carne del pimiento choricero con el canto de una cuchara e incorporar al sofrito. Agregar vino blanco, dejando que el alcohol se evapore. Añadimos las patatas cortadas en trozos irregulares. Sazonamos con un pellizco de sal y una punta de pimentón. Cubrimos todos los ingredientes con caldo de pescado, agregando las hojas de laurel y las 2 cucharadas de salsa de tomate. Cuando el caldo empiece a hervir, bajamos el fuego y dejamos durante 30 minutos. Mientras, quitamos las espinas y las pieles a los tacos de bonito cortándolos en trozos de bocado. Añadimos a la cazuela. Apagamos el fuego y dejamos que se cocinen con el calor remanente de la cocción.

**FACEBOOK: Cocina Española Casera**