



Bonito en marmita (marmitako)

Ingredientes

- 500 gr. bonito cortado en tacos
- 1 cebolla grande
- 2 tomates medianos
- 1 guindilla
- 1 kg. de patatas
- 1 lata pequeña guisantes
- 1 lata pequeña pimientos morrones en tiras
- 1/2 l. de agua
- 1 pastilla caldo (Starlux o similar)
- 2 dientes ajo y perejil
- 2 hojas laurel
- 3 cucharadas aceite
- sal

Preparación

Poner en una cazuela (si es de barro o hierro fundido mejor) el aceite y añadir la cebolla muy picadita, freír hasta que empiece a ponerse transparente, añadir los tomates sin piel y remover .

Machacar los ajos y el perejil con la sal, añadir 2 cucharadas de agua al mortero, desleir bien el ajo machacado y echar a la cazuela, dar unas vueltas y echar el agua, añadir el laurel, la guindilla y las patatas cortadas en rodajas como de 1 1/2 cm .

Cocer las patatas durante una media hora (dependerá de la clase de patatas), al cabo de este tiempo añadir la pastilla de caldo, el bonito, los guisantes y el pimiento .

Cocer durante unos 15' .

Rectificar el punto de sal y servir .

.