

MARMITAKO

INGREDIENTES

Ingredientes para 4 personas.

- 1 Cebolla grande.
- 1Kg de patatas.
- 700 gr. Atún
- 1 guindilla roja.
- 3 cucharadas soperas de pimiento Choricero de lata ó 4 naturales.



ELABORACIÓN

- 1.- Con los desperdicios del atún hacer un caldo y colarlo.
 - 2.- Se pica la cebolla y se sofríe siempre moviendo hasta dorarla. Se le añade el pimiento choricero mezclado con $\frac{1}{2}$ l de agua, se remueve todo hasta espesar.
 - 3.- Añadir las patatas en trozos pequeños, sofreir durante 2 ó 3 minutos.
 - 4.- Añadir el atún del mismo tamaño que las patatas y la guindilla y a continuación añadir caldo hasta cubrir bastante y comenzar a cocerlo todo a fuego fuerte y tapado. Probar de sal y dejar cocer hasta que las patatas queden blanditas.
- Dejar reposar 1 hora. Se puede servir con pimiento verde troceado en crudo.

RECETA ENVIADA POR: SEBASTIÁN