



Marmitako "brasa"



Hoja 1





Ingredientes para 12 raciones Foto 1 : 4 kg. de patatas. – 3 pimientos verdes (italianos) - 1 pimiento rojo. – 4 cebollas grandes rojas.

– 4 cucharaditas de carne de pimiento choricero – 1 kg. de bonito. - aceite de oliva. – sal. - 2 L. de fumé.

Para el Fumé: Añadir a la olla 2,5L de agua, e introducir en ella la cabeza limpia del bonito, 1 zanahoria, 1 puerro, 1 tomate maduro, sal, cocer a fuego lento, no más de 20 minutos. También podemos meter algún resto del bonito, incluida la espina, pero “ojo” sin la piel.

Preparación:

-Prendemos el Asador, y cuando esté listo le colocamos la Plancha de Hierro Fundido, con los tiros abiertos para que vaya cogiendo temperatura.

-En una sartén (preferiblemente de Hierro Fundido) vamos pochando la cebolla (F3) entre 80 y 90°C durante 1h. añadimos sal, los pimientos rojos y verdes (F4-6-7). y seguimos pochando durante otra hora, añadimos un baso de vino blanco ó txacoli, cocemos otros 20 minutos, y por último... [Hoja 2](#)

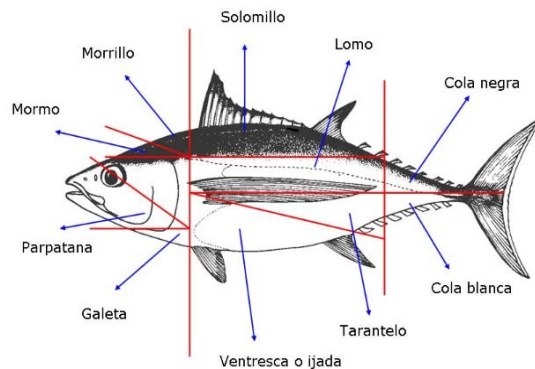
*añadimos la carne del pimiento choricero, y dejamos cociendo otros 40 minutos (F8). ***SABREMOS QUE LA VERDURA ESTÁ BIEN POCHADA, PORQUE SE HABRÁ EVAPORADO TODO EL AGUA y la salsa tendrá una apariencia caramelizada.***

-Troceamos la patata (F10), pasamos por el chino la verdura ya pochada, se la añadimos a las patatas (F11), removemos todo bien (F12), y añadimos el Fumé (F13).

-Colocamos la olla en el Asador, a una temperatura entre 80 y 100°C. (F14 y 15), y cuando la patata este casi cocida, aplicamos movimientos circulares a la olla, para espesar el caldo.

-En 40 minutos hirviendo +/- , la patata ya estará en su punto, vamos añadiendo el bonito (F18 y 19), al que previamente habremos salado y troceado en dados (F2), y retiramos la olla del Asador. (con el calor que tiene el cocido, es suficiente para dejar el bonito en su punto ideal).

-Dejamos reposar durante 15 minutos, con su tapa puesta, y ya podemos servir...



**** El placer de comer con cuchara.***