

Marmitako de bonito

Receta de Pedro Subijana



INGREDIENTES

Para 4 personas

1 kg. de bonito, cortado en tacos limpios.
250 a 300 gramos de cebollas
2 dientes de ajos
100 gramos de pimientos verdes
100 gramos de pimientos rojos
2 pimientos choriceros
300 gramos de tomates maduros
10 cl. de aceite
1 copa de brandy
1 copa de txakolí
800 gramos de patatas, un poco de pan de pistola, agua, fumet o caldo de pescado, sal, picante opcional

MODO DE ACTUAR

En una cazuela con aceite, se pone a rehogar la cebolla cortada en media juliana y se deja que sude bien. Cuando está blanda, se añaden el ajo, los pimientos verdes y rojos y la pulpa de los choriceros remojados.

Cuando todo esté bien rehogado, se incorporan los tomates maduros, pelados, despepitados 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 sazonamiento, 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. ■