

Marmitako

Para hacer en la olla

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Pescados, Primeros



INGREDIENTES

1 Cebolla
1/2 Kg. de Bonito
1/2 Kg. de Patatas
1/2 Kg. de Tomate
12 Cucharadas de aceite
2 Cucharadas de Pimentón
300 g. de Pimientos rojos
300 g. de Pimientos verdes
8 Dientes de ajo
Guindilla verde
Sal
Unos trozos de pan seco

PREPARACIÓN

Se pelan los tomates, se pican los pimientos, cebolla y ajos. Freir el tomate en trozos y los pimientos por separado.

Poner en la olla a cocer las patatas cascadas en trozos con un punto de sal y dejar cocer durante 4 minutos. Abrir la olla. Limpiar el bonito de piel y espinas, sazonarlo y añadirlo a la olla. Añadir también los demás ingredientes, cerrar la olla y dejar 4 o 5 minutos más.
(Olla en posición 2).