

## Ingredientes

**Bonito: 500g\***

**Pimiento rojo: 1/2**

**Ajo: 1 diente**

**Patata: 3**

**Caldo de pescado: 500ml**

**Sal**

## Aceite

**\*Atún**

**Cebolla: 1**

**Pimiento verde: 1/2**

**Vermú: 100ml**

**Guindilla: 1 (pequeña)**

**Salsa de tomate: 75ml**

## Pimienta

## Instrucciones

- Picar la cebolla fina y rehogar en una olla con aceite a fuego medio hasta transparentar
- Añadir el ajo muy picado junto a los pimientos cortados no demasiado finos y sofreír unos 5 min
- Echar el vermú y cocinar hasta evaporarlo
- Chascar las patatas, añadir las junto a la guindilla y remover durante 2 min
- Poner la salsa de tomate y caldo hasta justo cubrir todo y cocinar tapado hasta que esté la patata
- Cortar el bonito en tacos, salpimentar, añadir a la olla y cocinar 3 min
- Apagar el fuego, menear la olla y dejar reposar 5 min