

Ingredientes

Bonito: 500g*

Pimiento rojo: 1/2

Ajo: 1 diente

Patata: 3

Pasta de pimiento choricero: 1 cdta

Caldo de pescado: 500ml

Sal

Aceite

*Atún

Cebolla: 1

Pimiento verde: 1/2

Vermú: 100ml

Guindilla: 1 (pequeña)

Salsa de tomate: 75ml

Laurel: 1 hoja

Pimienta

Instrucciones

- Picar la cebolla y los pimientos finos y rehogar en una olla con aceite a fuego medio hasta transparentar
- Añadir el ajo muy picado y cocinar unos 3 min
- Echar el vermú y cocinar hasta evaporarlo
- Añadir la pasta de pimiento e integrar con el resto
- Chascar las patatas, añadirlas junto a la guindilla y el laurel 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