

## Ingredientes

**Bonito: 500g\***

**Pimiento rojo: 1/2**

**Ajo: 1 diente**

**Patata: 3**

**Pasta de pimiento choricero: 1 cda**

**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 junto a los pimientos cortados no demasiado finos y sofreír unos 5 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 taecos, salpimentar, añadir a la olla y cocinar 3 min
- Apagar el fuego, menear la olla y dejar reposar 5 min