



Atún marmitako

RACIONES: 4 personas

DIFICULTAD: Fácil

FUNCIONES:  Guisos rápidos

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 40 mins

TIEMPO TOTAL: 50 mins

ACCESORIOS:   Corte fino

Ingredientes

Ingredientes 1

60ml de aceite de oliva

Ingredientes 2

200g de cebolla
2 dientes de ajo
1 pimiento rojo
3 pimientos choriceros secos
1 hoja de laurel
150ml de vino blanco
½ cucharadita de sal

Ingredientes 3

1kg de patatas
800ml de caldo de pescado
Sal
800g de atún
2 ramitas de perejil

Apto para:

Celiacos e intolerantes a la lactosa.

Preparación

Antes de empezar

Selecciona la función Olla, el programa guisos rápidos y presiona OK. Coloca el accesorio pala de remover y el disco de rallado grueso en el Direct Prep en la posición 2. Pela la cebolla y el ajo. Lava y trocea el pimiento. Corta por la mitad los pimientos choriceros, desecha las semillas y déjalos en remojo cubiertos de agua tibia durante 15 minutos. Raspa el interior con una cucharita para sacar la carne tirando de las pieles. Pela y corta cascando las patatas en trozos medianos. Corta el atún en 8 porciones. Lava y pica el perejil.

Paso 1

Introduce el aceite de INGREDIENTES 1 y presiona el botón START.

Paso 2

Coloca el Direct Prep a posición 1, ralla la cebolla y el ajo de INGREDIENTES 2 y presiona START. Incorpora el pimiento, la carne de los pimientos choriceros, el laurel, el vino y la sal.

Paso 3

Introduce las patatas y el caldo de INGREDIENTES 3 y presiona START. Introduce el atún y deja acabar el programa. Si se quedara seco o lo deseas más caldoso, puedes añadir más caldo. Acaba con el perejil picado antes de servir.