

Bonito en marmita



Para 4 personas

- ½ Kg. de bonito fresco
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 tomates maduros
- 2 pimientos verdes
- 2 pimientos rojos
- 1 hoja de laurel
- 750 gr. de patatas
- Pimienta
- Pimentón
- Aceite
- Sal

En una cacerola ponemos aceite a calentar y después echamos la cebolla picada muy fina. Cuando empieza a dorarse, añadimos los pimientos verdes y rojos cortados en trozos pequeños, y agregamos el tomate pelado cortado en trozos.

Tapamos y dejamos hacer a fuego lento hasta que reduzca un poco.

Machacamos el ajo y la sal en el mortero, lo disolvemos con dos cucharadas de vino blanco y lo añadimos al sofrito.

Agregamos el laurel, la pimienta y una pizca de pimentón. Dejamos cocer cinco minutos y añadimos las patatas troceadas, cubrimos con agua y cuando las patatas estén hechas, incorporamos el bonito en trozos, pelado y sin espinas, y cocemos durante diez minutos.

Comprobamos el punto de sal y dejamos reposar.

Servimos en la misma cacerola quitando la hoja de laurel.