

# MARMITAKO DE SALMÓN



## Preparación

Cortar el ajo, el pimiento y la cebolla en trozos lo más pequeño posible. Nos interesa que se integren con el caldo.

Sofreír en un poquito de aceite a fuego medio, se tiene que cocinar pero no dorar.

Añadir, una cucharadita de pulpa de ñora. Dará color y sabor a nuestro marmitako.

Chascar las patatas y añadir al guiso junto a los guisantes.

Rociar con el vino blanco y esperar hasta que evapore el alcohol.

A continuación incorporamos el caldo de pescado.

Una vez que hierva bajar el fuego y cocer durante 20 minutos aprox. Las patatas tienen que estar "casi" hechas.

Salpimentar si es necesario.

Añadir el salmón en dados y cocer no más de 5 minutos. Ten en cuenta si vas a comer el marmitako de salmón enseguida o lo tendrás que recalentar, en ese caso 3 minutos y apaga el fuego.

Espolvorea con cebollino picado antes de comer.

## INGREDIENTES

4 LOMOS DE SALMÓN

6 PATATAS

1 CEBOLLA

1 PIMIENTO VERDE

1 CUCHARADITA DE

PASTA DE ÑORA

1 VASO DE VINO

BLANCO

1L. DE CALDO DE

PESCADO