



## MARMITAKO MELOSO DE SALMON

### Ingredientes (para 4 personas):

- 800 g salmón fresco
  - 2-3 patatas
  - ½ pimiento rojo
  - ½ cebolla o cebolleta
  - 2 dientes de ajo
  - 1 hoja de laurel
  - 1 cucharadita de pimentón
  - 1 cucharada de carne de pimiento choricero
  - 100 ml txacoli
  - 4 cucharadas de salsa de tomate frito
  - Aceite de Oliva Virgen
  - Sal, pimienta negra
- 

### Elaboración:

1. En una cazuela al fuego con aceite de oliva, hacer un sofrito con la cebolla/cebolleta y el pimiento rojo (previamente lavado) cortados en brunoise pequeña.
2. Añadir el ajo prensado o picado finamente, una hoja de laurel y rehogar hasta que las verduras estén tiernas pero transparentes.
3. Incorporar el pimentón a fuego bajo y remover para que no se queme ni se pegue.
4. Agregar la salsa de tomate frito, mezclar y añadir la carne de pimiento choricero.
5. Incorporar el txacoli y subir el fuego para que el alcohol se evapore.
6. Cuando el líquido haya reducido agregar las patatas lavadas, secas y chascadas en trozos regulares (tamaño bocado).



7. Mezclar unos segundos y regar con el fumet de pescado hasta cubrir las patatas al ras.
  8. Tapar y mantener una ebullición suave hasta que las patatas estén cocidas pero firmes.
  9. Mientras tanto cortar el lomo de salmón limpio (sin piel ni espinas) en dados regulares (de tamaño aproximado al de las patatas).
  10. Sellar el salmón en una sartén a fuego vivo con un chorrito de aceite de oliva para que mantenga los jugos en el interior.
  11. Cuando la patata esté cocida añadir los dados de salmón reservados y dejar al fuego 1 minuto.
  12. A continuación, tapar, retirar del fuego y dejar reposar 3-4 minutos antes de servir para que el salmón termine de hacerse con el calor residual del guiso.
  13. Si el pescado se mantiene jugoso, el éxito está asegurado.
- \* El marmitako tradicional se realiza con atún o bonito.*