

Marmitako de salmón



INGREDIENTES

- ◆ 1 kg de patatas
- ◆ 600 gr de salmón
- ◆ 1 cebolla
- ◆ 1 pimiento verde
- ◆ 1 diente de ajo
- ◆ 1 tomate
- ◆ bacon (opcional)
- ◆ aceite de oliva
- ◆ agua
- ◆ sal
- ◆ perejil picado

PREPARACIÓN

- 1.- Primeramente vamos a limpiar el trozo de salmón, separando la carne de la piel y espinas. Con estas últimas hacemos un caldo que nos servirá más adelante.
- 2.- En una cazuela ponemos a rehogar la cebolla, el diente de ajo y el pimiento, todo troceado.
- 3.- Cuando se ablande la verdura añadimos el tomate sin piel en cuadraditos y dejamos rehogar.
- 4.- Añadimos las patatas "chascándolas" en trozos, de esta manera se absorbe mejor el sabor del guiso.
- 5.- Añadimos colado el caldo que hicimos con la piel y espinas del salmón, al que añadiremos sal, y dejamos cocer las patatas 30-35 minutos, hasta que estén blandas.
- 6.- Cortamos la carne de salmón en cuadrados y añadimos al guiso, dejando cocer conjuntamente 5 minutos más.
- 7.- Cortamos el bacon en tiras y salteamos en una sartén, lo añadiremos al final.