



Ingredientes (para dos personas):

Una buena rodaja de bonito a la que le quitaremos la piel y las espinas, dos patatas medianas, una cebolla, un diente de ajo, una cucharada sopera de carne de pimiento choricero, caldo de pescado, aceite, sal y pimienta.



Preparación:

Picamos muy finamente la cebolla y el ajo y lo pochamos en la olla con un par de cucharadas de aceite de oliva. Cerramos en menú cocina dos minutos y esperamos. Cuando esté la cebolla bien pochada añadimos las patatas, rehogamos un poquito y echamos el pimiento choricero. Removemos todo bien y añadimos el bonito.

Cubrimos con el caldo de pescado y programamos menú cocina durante 12 minutos.

Dejamos que se pueda abrir la olla y presentamos.



Consejos:

- Podemos realizar la receta a modo tradicional siguiendo todos los pasos y cocinando a fuego lento de 15 a 20 minutos hasta que las patatas estén en su punto. dejar reposar unos minutos y servir
- Si lo hacéis sin olla programable otro truco es no poner el bonito hasta mitad de cocción para que no se pase.
- Cuando cortéis las patatas recordar chascarlas y no cortarlas hasta el final. Estos bordes rotos nos ayudarán a engordar la salsa sin falta de harinas.

