Marmitako

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Agua: 2 Vasos
Papas grandes: 2 Unidades
Cebolla Morada: 1 Unidad
Pimientos rojos: 1 Unidad
Salsa de soja: 1 Chorrito
Trocito de jengibre para rallar: 1 Unidad
Ajos: 2 Unidades
Atún fresco: 500 g
Pimientos Verdes: 1 Unidad
Sal:
Aceite De Oliva:
Perejil fresco: 1 Rama

Preparación de la Receta

Para comenzar

colocamos una cacerola al fuego con un chorrito de aceite de oliva y a&ntilde

- Adimos los ajos con piel, para que no se quemen.
- Luego, cortamos los pimientos retirando sus semillas en trozos de unos 3 cm y los agregamos en la *cacerola* con los ajos.
- A continuación, pelamos la *cebolla*, la cortamos en juliana y la añadimos a la *cacerola* con los ajos y los pimientos
- Salamos y movemos ligeramente.
- Después, pelamos, lavamos y cortamos las papas en tacos gruesos, de unos 4 cm de grosor
- Reservamos.
- Cuando los pimientos y la *cebolla* hayan caramelizado, preparamos el marinado para el *atún*

Para ello

cortamos el at&uacute

- N en tacos gruesos como las papas, de unos 4 cm aproximadamente, y los pasamos a un bol grande.
- En el bol donde está el *atún*, añadimos un chorro de salsa de soja y rallamos por encima un poco de *jengibre* con piel
- Mezclamos y lo dejamos *marinar* durante 10 minutos a temperatura ambiente.
- Por otro lado, añadimos la *papa* cortada a la *cacerola* con los pimientos, los ajos y la *cebolla*
- Seguidamente, vertemos 2 vasos de agua y dejamos cocinando durante 20-25 minutos, hasta que la *papa* esté lista.
- Pasado este tiempo, volcamos el *atún* marinado a la *cacerola* sin que se caiga la salsa de soja
- Mezclamos bien.
- Picamos un poco de *perejil* y la punta de un *chile*
- Reservamos.

Para terminar

- Colocamos los alimentos en un plato con un poco de *perejil*, *chile* picado y un chorrito de aceite de oliva.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/marmitako-2