

## MARMITAKO

### INGREDIENTES:

50g de aceite de oliva  
100g de pimiento verde troceado  
150g de cebolla cortada en cuartos  
100 g de tomate triturado  
2 dientes de ajo  
2 cucharaditas de pimentón dulce  
800g de patatas troceadas  
400g de agua  
Sal al gusto o caldo de pescado  
300g de atún cortado en dados  
Perejil

### PREPARACION:

1. Echar en el vaso el aceite, el pimiento verde ,la cebolla, el tomate triturado y el ajo y trocear programando 4 seg /vel 4 y saltear durante 7 min / temp Varoma / vel 1.
2. Añadir el pimentón y mezclar a vel 3 durante algunos segundos.
3. Colocar la mariposa , echar las patatas y programar 2 min/,100º /giro a la izquierda / vel cuchara. Echar el agua y la sal y programar 20 min /temp Varoma /giro a la izquierda /vel cuchara. Comprobar que las patatas estén cocidas ,de lo contrario prolongar el tiempo de cocción.
- 4.Incorporar el atún y programar 3 min / temp Varoma /giro a la izquierda / vel cuchara.
5. Añadir el perejil , sazonar con sal al gusto y dejar reposar en el vaso , durante 5 min antes de servir.

NOTA: El paso 1 se llama sofrito y es la base de múltiples platos.

