

MARMITAKO DE SALMÓN (Thermomix)



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Patcake



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

A veces nos parece que un guiso de cuchara resulta siempre contundente; este Marmitako queda riquísimo y suave con el toque del sabor delicado del Salmón, a los niños, por ejemplo les encanta.

Ingredientes para 4 personas :

- 800 gramos de Patatas Chascadas
- 400 gramos(sin piel ni espinas, cortado en tacos m de Salmón Fresco
- 60 gramos de Pimiento Verde
- 60 gramos de Pimiento Rojo
- 60 gramos de Cebolla Tierna
- 2 cucharadas soperas de Tomate Frito
- la suficiente para cubrir las patatas de Agua
- 1/2 de Pastilla de caldo de pescado
- 1 cubilete (unos 90 ml) de Vino Blanco
- 50 gramos de Aceite de Oliva Virgen Extra
- al gusto de Sal
- una pizca de Eneldo (opcional)
- un pellizco de Hebras de Azafrán

Preparación:

Paso 1

Coloca las verduras en el vaso y trocea 4-6 seg. Velocidad 4 (si te gustan más trituradas pon un poco más de tiempo).

Paso 2

Baja los trocitos hacia las cuchillas, añade el aceite de oliva y programa 10 min. Temp. Varoma, giro a la

izquierda Vel. Cuchara.

Paso 3

Cuando acabe el tiempo, coloca la mariposa y añade las patatas chascadas, el cubilete de vino blanco, las 2 cucharadas de tomate frito, las hebras de azafrán, el eneldo y la pastilla de caldo. Cubre con agua lo suficiente para que las patatas queden cubiertas. Programa 23 min. 100°, giro a la izquierda, vel. Cuchara.

Paso 4

Cuando falten 7 min. Para acabar, ve echando por el bocal uno a uno los tacos de salmón a los que habrás puesto sal (sin pasarse). Una vez acabado el tiempo, deja reposar 5 minutos más con la máquina parada y a disfrutar!!