

# MARMITAKO DE MERLUZA A LA VASCA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

La original es con Bonito, pero a mí me gusta más suave..., así que Merluza.....

## Ingredientes para 6 personas :

- 300 GR. de MERLUZA LIMPIA
- 600 GR. de PATATAS TROCEADAS
- 1 HOJA de LAUREL
- 2 CUCHARADAS de PEREJIL PICADITO
- 2 CUCHARADAS de PIMENTÓN DULCE
- 1 GUINDILLA
- 750 GR. de FUMET
- 2 PIMIENTOS VERDES PICADITOS
- 1 CEBOLLA PICADITA
- 2 CUCHARADAS de TOMATE TRITURADO
- 2 DIENTES DE AJO
- ACEITE DE OLIVA

## Preparación:

### Paso 1

POCHAMOS TODOS LOS INGREDIENTES DEL SOFRITO EN UNA CAZUELA, EL AJO, LA CEBOLLA Y LOS PIMIENTOS CON UN CHORRITO DE ACEITE, Pochamos y cuando esté blandito añadimos el tomate y fondeamos. Añadimos el laurel, el pimentón, la cayena y las patatas al sofrito reogando a fuego medio - suave, y añadimos el fumet y dejamos cocer unos 15 minutos aproximadamente. Cuando la patata esté tierna, añadimos el pescado troceado y el perejil picado y dejamos cocer unos 5 minutos.